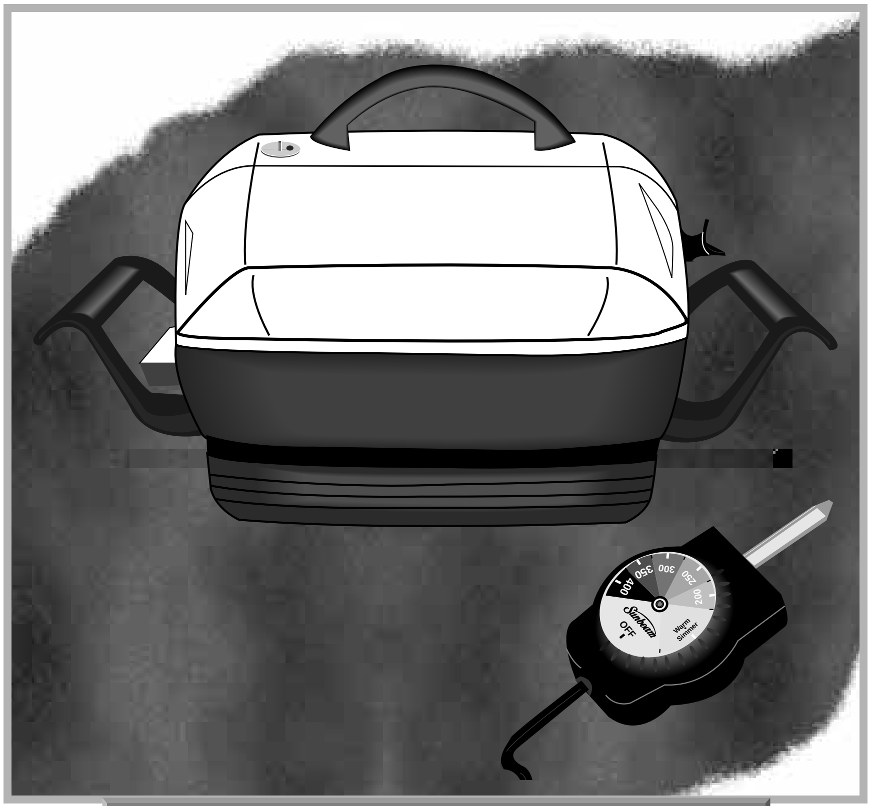
Sunbeam®



MODELS/MODELOS **4804 & 4806**

Instruction Manual and Recipe Booklet
SUNBEAM® TABLE TOP ELECTRIC SKILLET

Manual de Instrucciones y Libro de Recetas
SARTÉN ELÉCTRICO SUNBEAM®

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**
- Be sure that handles are assembled and fastened properly. See Instructions regarding handles on Page 4.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse the heat controller, cord or plug in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return to an Authorized Service Station for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Use extreme caution when moving the appliance if it contains hot oil or any other hot liquid.
- Always attach the heat controller to the appliance first, then plug into the wall outlet. To disconnect, switch off, remove plug from the wall outlet, then remove the heat controller from the appliance.
- Only use the appliance with the Sunbeam Heat Controller Model 65903.
- Do not use appliance for other than intended use.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Introduction

Conditioning of the Non-Stick Coated Pan

Before using your new appliance, wash the inside of the pan with warm, sudsy water and dry. Rub a film of cooking or salad oil all over the non-stick coating on the inside of the pan. Remove any excess oil with a cloth or paper towel.

The Electric Skillet is now ready for use and it is unnecessary to condition it again.

When Washing the Electric Skillet, Make Sure the Heat Controller Is Removed.

Using the Electric Skillet

1. Push the heat controller firmly into its socket to be found at the side of the appliance. Plug into the main electrical supply.
2. To set the temperature you want, turn the knob on the heat controller. The indicator light will come on displaying an illuminated triangle. Set the temperature of your choice opposite the illuminated triangle. When the light goes off, the chosen cooking temperature has been reached. During cooking the light will blink on and off indicating the temperature is being maintained. Guidance in the choice of temperatures is supplied later in this book.
3. The capacity of the appliance is 2.5 quarts.
4. It is recommended that you do not cook with the Electric Skillet standing on heat sensitive surfaces.
5. For simmering, set the control knob to 200°F and wait until the liquid boils. Turn the knob towards the SIMMER setting until the light goes out. This is the SIMMER setting of your Electric Skillet. Set the dial at this point each time SIMMER is specified in a recipe.
6. Do not dig into the non-stick finish with metal implements. Wood or plastic coated spatulas are best. If you use plastic tools, make sure they are suitable for use on hot surfaces.

Cleaning the Pan

Remove the Heat Controller

Allow the appliance to cool. Wash the pan and lid with hot sudsy water. Providing the heat controller is removed, you can totally immerse the pan or place in the dishwasher.
The lid is also dishwasher-safe providing it is placed in the TOP RACK ONLY.
DO NOT PLACE LID UPSIDE DOWN IN BOTTOM DISHWASHER RACK.
To remove stubborn food residues, use a nylon scourer. NEVER use abrasive powder cleaners or metal scouring pads because these will damage the non-stick coating.
After washing, dry the pan thoroughly, while paying particular attention to the electrical socket and pins. DO NOT USE METAL PADS TO CLEAN ELECTRICAL PINS.

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with caution. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

WARNING – To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug *(one blade is wider than the other)*. This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fully fit into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. **Do not change the plug in any way.**

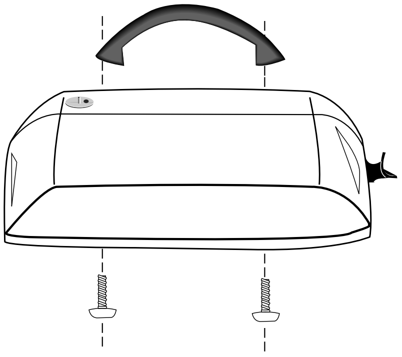
STORAGE AND MAINTENANCE

Allow appliance to cool before storing. Store Electric Skillet in a dry location, such as on a table top or countertop, or on a cupboard shelf. Wind the electrical cord into a coil and secure with a twist fastener.

Other than recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary. Return the Electric Skillet to the Hattiesburg Service Center for servicing and repairs *(See Page 25).*

HANDLE ASSEMBLY

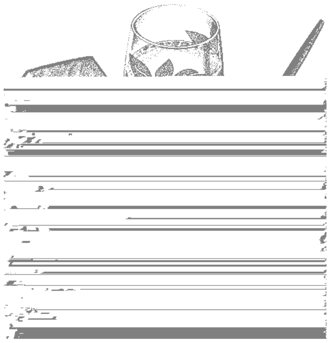
1. Using the screws provided, position them as illustrated.
2. Tighten screw with appropriate screw driver. DO NOT OVERTIGHTEN.



Food Chart

Food	**Temperature**	**Approximate Time**
Bacon	350°F	5 – 8 min.
Eggs *(Fried.*	300°F	3 – 5 min.
Eggs *(Scrambled)*	325°F	2 – 3 min.
Pancakes	375°F	1 – 3 min.
Hamburger *(1/2" Thick.*	375°F	Rare 4 – 8 min. Well Done 9 – 12 min.
Ham *(1/2" – 1/4" slices)*	325° – 350°F	10 – 20 min.
Potatoes *(country fried.* *(crispy brown.*	325°F 350°F	10 – 12 min. 10 – 12 min.
Sausage	340°F	12 – 15 min.
Fish	375°F	5 – 8 min.
Pork Chops *(breaded.* *(brown.*	375°F 225°F	10 – 15 min. 30 – 40 min.
Cube *or* **Minute Steak**	400°F	2 – 4 min.
Liver *(Calf's, Lamb* *or tender Beef)*	350°F	5 – 10 min.
French Toast	325°F	4 – 6 min.
Crusty Chicken *(use 4 cups oil.* Do not add water	400°F 300°F *(finish)*	12 – 18 min. 10 – 15 min.

Recipes



Breakfast

Easy Scrambled Eggs

Makes 2-3 Servings

4 large eggs	2 Tbsp. butter or margarine
4 tsp. milk	Salt & pepper, to taste

1. Combine eggs, milk, salt and pepper in medium bowl. Blend thoroughly.
2. Preheat skillet at 250°F, uncovered.
3. Melt butter or margarine, then pour in egg mixture.
4. As eggs begin to set, gently lift cooked portion with spatula, allowing the uncooked portion to flow underneath. Continue cooking until all of egg mixture has set, about 5 to 7 minutes. Quickly remove to warmed platter and serve immediately.

Eggs With Tomatoes and Cheese

Makes 4 Servings

3 Tbsp. butter or margarine	1 large tomato, peeled and diced
5 large eggs, beaten well	2 green onions, thinly sliced
1/2 cup dairy sour cream	1/2 tsp. salt
1/2 cup grated cheddar cheese	1/8 tsp. pepper

1. Preheat skillet at 250°F and melt butter or margarine. In a large mixing bowl, add the sour cream to the beaten eggs; stir to combine.
2. Pour egg mixture into skillet. When eggs begin to set, add cheese, tomatoes, onions, salt and pepper. Stir until eggs are completely set and cheese is melted. Reduce heat to “warm” for serving.

Fantastic Fried Eggs

Makes 3 Servings

4 large eggs	1 Tbsp. butter or margarine
Salt & pepper, to taste	

1. Preheat skillet, uncovered, at 250°F.
2. Melt butter or margarine in skillet.
3. Break eggs, one at a time, into small cup; slip into skillet.
4. Cook slowly to desired taste or turn eggs over quickly when whites are set and then cook to desired taste.
5. Sprinkle with salt and pepper.

Beef Hash

Makes 5 Servings

4 cups cooked beef
2 cups cooked potatoes, ground or chopped very small
1/2 cup onions chopped small
Salt & pepper to taste

1. Preheat skillet to 350°F.
2. Combine all ingredients together in large bowl.
3. Pour contents into skillet and cook until well browned, approximately 45 minutes.
   Note: Beef bouillon may be added during cooking if too dry.

Farmstyle Omelettes

Makes 5 Servings

10 Tbsp. flour
1-1/2 quarts milk
1 tsp. salt
6-7 eggs
Choice of fillings *(vegetables, cheeses, etc..*

1. Preheat skillet to 250°F and add a small amount of shortening.
2. Combine the eggs, flour, milk, fillings and salt.
3. Pour in skillet and cook until desired consistency.

Homestyle French Toast

Makes 2-3 Servings

2 medium eggs, beaten slightly
1/2 cup milk
1/8 tsp. salt
2 Tbsp. butter or margarine
5-6 slices day old bread
Cinnamon, to taste

1. In a small bowl, thoroughly combine eggs, milk and salt.
2. Preheat skillet, uncovered, at 350°F.
3. Melt 1 Tbsp. butter or margarine.
4. Dip bread in egg mixture, turning to coat both sides.
5. Place 3 to 4 slices into skillet. Fry until golden brown. Turn and brown other side, remove from pan and sprinkle with cinnamon.
6. Repeat procedure for additional bread slices. Serve hot with maple syrup, jelly or honey.

Bacon

Place slices in cold skillet. Heat at 300°F. Fry first side about 7 to 8 minutes. Turn slices and fry 4 to 5 minutes longer or until bacon is crisp. Drain on absorbent paper.

Sausage

Links: Place links in skillet with a small amount of water. Cover and simmer at 225°F for about 10 minutes. Increase the temperature to 300°F and cook until brown for about 15 minutes.

Patties: Place patties in cold skillet and cook at 300°F for about 10 minutes on each side.

Lunch

Potato Pancakes

Makes 6 Servings

2 eggs
1/2 small onion
1 tsp. salt
2 Tbsp. flour
1/4 tsp. baking powder
3 cups cubed raw potatoes

1. Put eggs, onion, salt, flour, baking powder and 1/2 cup potato cubes into Blender.
2. Cover and process at Grate until potatoes are grated. Add remaining potatoes, cover and process at Chop only until potato cubes have been processed. Do not over-blend. Use a rubber spatula to guide potatoes to blades.
3. Preheat Sunbeam Skillet to 380°F.
4. Grease Skillet lightly. Pour mixture onto hot Skillet in desired size. Cook until golden brown on both sides.
5. Drain on paper towels.

Indian Summer Vegetables

Makes 8-10 Servings

2 ears fresh corn
3 Tbsp. butter or margarine
2 medium sized green peppers, cut into strips
2 medium onions, sliced
6 medium zucchini, cut into 1/2-inch slices
4 medium tomatoes, quartered
1-1/2 tsp. salt
1/4 tsp. coarsely ground black pepper
1/2 cup grated Parmesan cheese

1. Cut corn off the cob. Preheat Electric Skillet to 360°F.
2. Add butter and melt.
3. Add green peppers and onions.
4. Cover and cook 5 minutes, stir once or twice.
5. Add 1/4 cup water and remaining ingredients except Parmesan cheese. Cover and cook 10 minutes or until vegetables are crisply tender, not mushy. Stir occasionally during cooking. Serve sprinkled with grated cheese.

Cheezy Italian-Style Pizza

Makes 4 Servings

1 package (16 oz.) hot roll mix or frozen, bread dough
1/2 cup grated Parmesan cheese
1-1/4 cups hot water
2 Tbsp. oil
1 lb. Italian sausage, browned
1/4 cup grated Parmesan cheese
1/4 tsp. oregano, crushed
1/2 tsp. Italian seasoning
1 can (8 oz.) tomato sauce
1 can (8 oz.) sliced mushrooms, drained
2 cups (8 oz.) shredded Mozzarella cheese
1/4 green pepper strips, thinly sliced
4 slices (4 oz.) Provolone cheese
1/2 cup shredded Cheddar cheese

1. In large bowl, combine flour and yeast from hot roll mix and 1/2 cup Parmesan cheese; mix well.
2. Stir in hot water and oil. Roll dough out onto lightly floured surface. Knead dough 2-3 minutes, or until no longer sticky. Lightly grease bottom of skillet; sprinkle with cornmeal.
3. Pat dough out evenly in bottom of skillet, forming ridge around edge. Prick dough in several places with fork.
4. Turn temperature dial to Warm; cover with lid and allow dough to rise for 20 minutes.
5. Uncover Skillet and top dough with sausage and green pepper strips; sprinkle with 1/4 cup Parmesan cheese. Add oregano leaves and Italian seasoning to tomato sauce. Pour over Italian sausage. Top with sliced mushrooms and cheeses.
7. Turn temperature dial to 325°F. Cover and bake 20-25 minutes.
8. Reduce heat to 275°F and cook an additional 5-10 minutes.
9. Sprinkle with Parmesan cheese to taste, and serve piping hot.

Rich Tomato Lasagna

Makes 4-5 Servings

1 lb. hamburger
2 cloves garlic
1 can (8 oz.) tomato sauce
1 can tomatoes
8 oz. lasagna noodles, cooked
3/4 lb. cottage cheese
1/2 lb. Mozzarella cheese
2 Tbsp. salad oil
1-1/2 tsp. salt
1/4 tsp. oregano
1/2 cup Parmesan cheese

1. Preheat skillet to 375°F.
2. Sauté hamburger and garlic in oil. Add tomato sauce, tomatoes, salt and oregano.
3. Simmer for 20 minutes. Cook lasagna noodles till tender.
4. In the skillet, alternate layers of noodles, Mozzarella cheese, cottage cheese, meat sauce and Parmesan cheese, finishing with sauce and Parmesan cheese.
5. Bake for approximately 1 hour.

Skillet Zucchini

Makes 4 to 6 Servings

1/4 cup butter or margarine
6 small zucchini, cut into 1/4-inch slices
1 onion, thinly sliced
1 tsp. salt
Dash pepper
2 tomatoes, cut into chunks
1/4 cup shredded Cheddar cheese
1 Tbsp. soy sauce

1. Heat Electric Skillet to 300°F.
2. Melt butter; add zucchini, onion, seasonings, tomatoes and 1/4 cup water.
3. Cover and cook 10 minutes.
4. Sprinkle with Cheddar and soy sauce; cover and cook 2 minutes.

Hot Chicken Salad

Makes 3-4 Servings

2 cups cooked chicken, diced
2 cups celery, chopped
3/4 cup slivered almonds
2 tsp. grated onions
1/2 cup American cheese, grated
1/2 tsp. salt
1 tsp. lemon juice
1 cup light mayonnaise
1/2 tsp. prepared mustard
1 cup chopped potato chips

1. Preheat skillet to 375°F.
2. In medium bowl, combine chicken, celery, almonds, onions, cheese and salt.
3. In small bowl, add lemon juice and mustard to mayonnaise and mix to combine. Fold mayonnaise mixture into chicken mixture.
4. Put into skillet and sprinkle potato chips on top.
5. Bake 15-20 minutes.

Sloppy Joes

Makes 6-8 Servings

3 lbs. hamburger
3 lbs. beef (boiled.
  or 1 quart chunk canned beef
1-1/2 cup catsup
1 onion, chopped
1/4 cup Worcestershire sauce
1/4 cup brown sugar
2 cans chicken broth soup
salt and pepper to taste

1. Preheat skillet to 300°F.
2. Brown hamburger and onion; drain. Boil beef until tender and break into bits. Combine beef and hamburger and add other ingredients.
3. Simmer for 45-60 minutes. Serve on rolls or buns.

Sweet 'n Sour Baked Beans

Makes 8-10 Servings

8 slices of bacon
4 large onions, peeled and sliced
1 cup brown sugar
1 tsp. dry mustard
1 tsp. salt
1/2 tsp. garlic powder
1/2 cup cider vinegar
2 – 15 oz. canned lima beans, drained
1 – 1-lb. canned green lima beans, drained
1 – 1-lb. canned dark red kidney beans, drained
1 – 11-oz. canned baked beans, undrained

1. Heat skillet to 350°F.
2. In electric skillet, brown bacon, drain and crumble. Place onions and remaining ingredients in skillet and simmer, covered, for 20 minutes.
3. Combine the following:
   2 – 15 oz. canned lima beans, drained
   1 – 1-lb. canned green lima beans, drained
   1 – 1-lb. canned dark red kidney beans, drained
   1 – 11 oz. canned baked beans, undrained
4. Stir beans into bacon and onion mixture and bake at 350°F for 1 hour.

   Note: If you have trouble finding the baked beans, add a little molasses.

Appetizers

Stuffed Mushrooms

Makes 8 Servings

8 medium mushrooms
1/4 cup salad oil
2 Tbsp. minced onion
1/2 cup bread crumbs
1/4 tsp. Tabasco sauce
1/4 tsp. crushed thyme
1/4 cup sherry

1. Carefully twist off stems from mushroom caps, leaving caps intact.
2. Chop enough stems to make 2 Tbsp. chopped mushrooms.
3. Preheat Electric Skillet to 300°F.
4. Heat 2 Tbsp. of the oil in skillet. Add onion and mushroom stems and sauté gently until onion is tender. Add bread crumbs, Tabasco, thyme, and mix well. Remove from heat and fill mushroom caps with stuffing. Wipe Skillet with a paper towel.
5. Set Skillet at 300°F. Heat remaining 2 Tbsp. oil. Add stuffed mushrooms, cap-side down, and sauté about 3 minutes.
6. Add sherry, cover and simmer gently for about 10 minutes or until tender. Serve piping hot.

Sautéed Onions

Makes 4 Servings

4 onions, sliced 1/4-inch thick
3 Tbsp. butter or margarine

1. Preheat Electric Skillet to 300°F.
2. Add butter and melt.
3. Add onions and sauté, stirring frequently until golden in color.
4. Sprinkle with salt.
5. Serve over chops, hamburgers, steak or liver, etc.

Fried Cheese

Makes 4 to 6 Servings

1 pound Mozzarella cheese
1/2 cup flour
2 eggs, slightly beaten
1/2 cup fine dry bread crumbs
2 Tbsp. butter or margarine

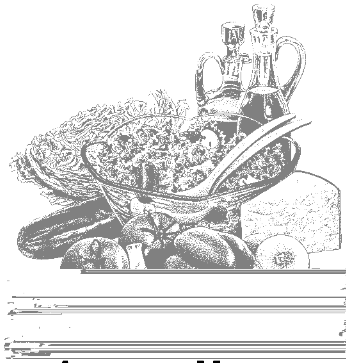
1. Cut Mozzarella into 1/4-inch slices.
2. Preheat Electric Skillet to 400°F.
3. Dip each slice of cheese into flour, then into beaten egg, then into breadcrumbs.
4. Melt butter in skillet. Sauté Mozzarella slices about 2 minutes on each side (turn with a spatula) or until nicely browned.

Cheese Potato Patties

Makes 4 Servings

3 Tbsp. butter
2 tsp. instant minced onion
2 cups cold, leftover mashed potatoes
3/4 cup grated American cheese
1 tsp. dried dillweed
1 tsp. salt

1) Preheat Electric Skillet to 320°F.
2) Melt 2 Tbsp. of the butter.
3) Add onion and sauté until golden brown. Remove and combine with remaining ingredients. Blend well. Divide mixture into 4 portions and shape into patties. Put remaining Tbsp. butter in skillet. Fry patties until golden brown on both sides.



Appetizer Meatballs

Makes 50 Portions

1 pound ground beef
3/4 tsp. salt
1 Tbsp. minced onion
1/2 cup soft bread crumbs
1/4 cup milk
1 Tbsp. flour
2 Tbsp. butter
3 Tbsp. molasses
3 Tbsp. prepared mustard
3 Tbsp. vinegar
1/4 cup catsup
1/4 tsp. thyme

1. In a large mixing bowl combine meat, salt, onion, bread crumbs and milk. Toss lightly until well blended.
2. Shape into bite sized meatballs. Roll in flour.
3. Preheat Electric Skillet to 320°F. Melt butter in hot skillet.
4. Brown meatballs on all sides in hot butter. Remove meatballs as they brown.
5. Combine remaining ingredients and stir into skillet. Stir well to bring up bits of browned meat from bottom. Bring to a boil.
6. Add meatballs to sauce. Cover and simmer very gently 8 to 10 minutes, stirring occasionally.
7. Serve as hot appetizers with toothpicks.

Dinner

Veal Chops with Mushrooms

Makes 4 Servings

1/3 cup butter or margarine
4 veal chops, about 1-1/4 inches thick
1/2 pound mushrooms, sliced
2 Tbsp. lemon juice
1/2 cup sliced onion
1 small clove garlic, crushed
1/4 cup flour
1 tsp. salt
1/8 tsp. freshly ground pepper
1 can (10-1/2 ounces) condensed beef bouillon
2/3 cup dry white wine
1 tsp. snipped fresh tarragon leaves
1 tsp. snipped chives

1. Preheat Electric Skillet to 350°F. Melt butter in skillet. Brown chops lightly on both sides. Remove chops and set aside.
2. Sprinkle mushroom slices with lemon juice. Place in Electric Skillet with onion and garlic. Cook, stirring until golden, about 5 minutes. Remove mushrooms and onions, and reserve.
3. Stir flour, salt and pepper into drippings in skillet. Gradually stir in bouillon and wine. Add tarragon and chives. Bring to a boil, stirring constantly. Reduce heat to Simmer.
4. Add chops and mushrooms. Cover and simmer 30 minutes or until chops are tender.

Veal Italienne

Makes 4 Servings

8 very thin veal cutlets
4 thin slices of Swiss cheese
4 thin slices Prosciutto
Salt
Freshly ground black pepper
Flour
2 Tbsp. butter or margarine
3 Tbsp. olive oil
1/2 cup dry white wine
1/2 cup chicken bouillon

1. Place veal slices between 2 pieces of aluminum foil. Pound until very thin with the flat side of a cleaver.
2. Place a slice of cheese and a slice of prosciutto on 4 pieces of veal. Top with remaining 4 slices of veal. Press edges of veal together to seal, or fasten securely with toothpicks.
3. Season with salt and pepper. Dip in flour and shake off excess.
4. Preheat Electric Skillet to 380°F. Melt butter and oil in hot skillet. Add veal and cook 2 or more at a time, turning gently until well browned on both sides.
5. Remove veal to a serving platter. Discard most of fat from skillet, leaving a thin film on the bottom. Pour in wine and bouillon and bring to a boil, stirring up any browned bits of veal on bottom.
6. Return veal to skillet. Reduce heat to Simmer. Cover and cook about 20 minutes or until veal is tender. Turn veal over once during cooking period. Remove veal to a serving platter and pour sauce over the top.

Spareribs with Orange Sauce

Makes 4 Servings

4 lbs. pork spareribs (short ribs)
1 6-oz. can frozen orange juice concentrate, thawed
1-1/2 tsp. Worcestershire sauce
1/2 tsp. garlic salt
1/8 tsp. pepper

1. Heat skillet to 350°F.
2. In Electric Skillet, cover ribs with salted water. Cover skillet; simmer till ribs are almost tender, about 1 hour. Drain thoroughly.
3. Meanwhile, in bowl combine remaining ingredients. Brush ribs with sauce.
4. Cook at 350°F until ribs are glazed and browned, 30-40 minutes; baste occasionally with sauce.

Gourmet Pork Chops

Makes 4 Servings

4 slices Swiss cheese, diced
1/4 cup chopped parsley
1/2 cup chopped fresh mushrooms
4 loin pork chops, 1 inch thick
1 egg, slightly beaten
1/2 cup packaged dry bread crumbs
3 Tbsp. shortening
1/2 cup Chablis wine

1. Combine cheese, parsley and mushrooms.
2. Slit each pork chop from the bone almost to the fat, making a pocket.
3. Fill pockets with cheese mixture.
4. Preheat Electric Skillet to 340°F.
5. Dip pork chops into egg, then bread crumbs.
6. Melt shortening in skillet and brown chops well on both sides.
7. Add Chablis wine. Reduce heat to Simmer. Cover and cook 45 minutes or until chops are tender.
8. Remove to hot platter.
9. Season sauce with salt to taste, pour over chops.

Stuffed Pork Chops

Makes 6 Servings

6 pork chops, 2 inches thick with pocket
1 lg. apple, peeled and chopped
1 tsp. salt
5 Tbsp. raisins
1/8 tsp. pepper
5 Tbsp. chopped onion
1/2 tsp. nutmeg
1-1/2 cups crumbled bread
3 Tbsp. butter
1/4 tsp. cinnamon
2-3 tsp. water

1. Preheat Electric Skillet to 350°F.
2. Season the chops with salt and pepper.
3. To make the stuffing, sauté onion and bread with butter in the skillet. Add apple, raisins, seasonings and water; mix together. Stuff chops, fastening with toothpicks.
4. Bake in skillet about 45 min. to 1 hour. Turn once during baking time. Drain off any excess fat, if necessary.

Sweet and Sour Pork

Makes 4 Servings

2 Tbsp. cooking oil
1 lb. boneless pork, cubed
1 can (15 oz.) pineapple chunks
1/2 cup light corn syrup
1/4 cup vinegar
1/2 cup red and green pepper slices
1/2 Tbsp. cornstarch
1 clove garlic, minced
2 Tbsp. soy sauce

1. Preheat skillet to 350°F.
2. When skillet is heated, add cooking oil and brown pork cubes.
3. Add pineapple chunks, corn syrup, vinegar, soy sauce, and garlic. Bring mixture to a boil and simmer 10-15 minutes.
4. Mix cornstarch and 2 Tbsp. water and add to the skillet.
5. Add peppers and boil for 2 minutes, stirring constantly. Serve over rice.

Hamburger Oriental Style

Makes 4 to 6 Servings

1 pound ground beef
2 cups diagonally sliced celery
1 envelope (1-3/8 ounces) onion soup mix
1 Tbsp. cornstarch
1 can (1 pound) bean sprouts, drained
2 tsp. soy sauce
Chinese noodles

1. Preheat Electric Skillet to 420°F.
2. Put ground beef and celery in skillet and cook, stirring with a fork until meat is broken up and is thoroughly cooked.
3. Add remaining ingredients except noodles.
4. Add 2 cups water; bring to a boil, stirring constantly.
5. Cover, lower heat to Simmer and cook about 10 minutes or just until celery is still crisply tender. Stir occasionally. Serve over noodles.

Beef Stew

Makes 8 Servings

1/4 cup diced bacon
1/4 cup flour
1-1/2 tsp. salt
2 lbs. lean sirloin, cut in 1-1/2" cubes
6 Tbsp. butter
1/2 cup diced carrots
1/2 cup diced onion
1 clove minced garlic
1/2 tsp. thyme
1 bay leaf
1/2 cup chopped parsley
1 tsp. Tabasco sauce
2 cups beef bouillon
1-1/2 cup dry red wine
8 small white onions
8 cut-up small carrots
1/2 lb. sliced mushrooms

1. Preheat skillet to 350°F.
2. In electric skillet, cook bacon, remove and reserve. Combine flour and 1 tsp. salt. Dredge meat in flour. Add 4 Tbsp. butter to bacon fat and brown beef cubes. Add dried vegetables and brown. Stir in garlic, thyme, bay leaf, 2 Tbsp. parsley, Tabasco, bacon pieces, bouillon and wine.
3. Cover and simmer at low heat for 1-1/2 hours. (Liquid should cover meat – add more if needed). Sprinkle remaining 1/2 tsp. salt over onions and carrots. Add to meat and cook about 30 minutes. Sauté sliced mushrooms in 2 Tbsp. butter and add to meat. Cook 15 minutes *(thicken with flour if desired).*

Beef Stroganoff

Makes 4 to 6 Servings

1/2 cup minced onion
1/4 cup butter or margarine
1 pound ground beef
1 clove garlic, minced
2 tsp. salt
1/4 tsp. pepper
1 pound mushrooms, sliced
2 Tbsp. flour
1 cup sour cream

1. Preheat Electric Skillet to 340°F. Cook onion in hot butter in skillet about 3 minutes, stirring occasionally.
2. Add beef, garlic, salt, pepper and mushrooms. Cook, stirring with a fork until meat is broken up and is thoroughly cooked.
3. Sprinkle flour over top of meat mixture and cook for 2 minutes, stirring constantly.
4. Lower heat to Simmer. Add sour cream and heat thoroughly, but do not boil.
   Serving Style: Serve over hot cooked noodles, rice or mashed potatoes.

Spaghetti with Meatballs

Makes 4 Servings

1 pound ground beef
1 tsp. salt
1/8 tsp. pepper
2 Tbsp. olive oil
1/2 cup minced onion
1 clove garlic, minced
2 cans (8 ounces each) tomato sauce
1/4 tsp. Tabasco sauce
Hot cooked spaghetti
Grated Parmesan cheese

1. Sprinkle beef with salt and pepper and form into balls.
2. Preheat Electric Skillet to 320°F. Heat oil in Skillet.
3. Brown meatballs on all sides in hot oil.
4. Add onions and garlic. Stir and cook just a few minutes.
5. Add tomato sauce and Tabasco sauce. Cover, reduce heat to Simmer and cook 20 to 30 minutes.
6. Serve with hot cooked spaghetti and grated Parmesan cheese.

Swedish Meatballs

Makes 6 to 8 Servings

2 cups fresh bread cubes
1 tsp. mixed herbs
1/4 cup butter or margarine
1 onion, finely minced
3 eggs, beaten
1 tsp. salt
1/4 tsp. pepper
2 tsp. paprika
2 tsp. ground nutmeg
1 tsp. dry mustard
1-1/2 pounds ground beef
1/2 cup milk
1 clove garlic, minced
2 cups beef bouillon
2 tsp. bitters
1 beef bouillon cube
2 tsp. tomato paste
1/4 cup flour
2 cups sour cream

1. Combine bread cubes and milk and let stand.
2. Preheat Electric Skillet to 300°F. Melt 1 Tbsp. of the butter in skillet. Cook onion until tender but not browned.
3. Squeeze as much of the milk out of the bread as possible and place bread in a mixing bowl.
4. Add the cooked onion, eggs, salt, pepper, paprika, nutmeg and mustard. Blend well. Add beef and mixed herbs. Blend lightly but thoroughly with your hands until well mixed.
5. Turn skillet to 320°F.
6. Shape mixture into balls 1 inch in diameter.
7. Heat remaining 3 Tbsp. butter in skillet. Brown meatballs well on all sides in hot butter. Remove meatballs from pan.
8. Cook garlic in pan drippings 1 minute. Combine beef bouillon, bitters, bouillon cube, tomato paste and flour. Stir well. Cook, stirring until mixture thickens and comes to a boil.
9. Stir in sour cream and heat, but do not boil. Return meatballs to skillet and let simmer at very low temperature until well heated.

Chicken Tarragon

Makes 4 Servings

1 broiler chicken, cut into serving pieces
1 Tbsp. seasoned salt
1/2 tsp. freshly ground black pepper
Dash paprika
1/4 cup butter or margarine
1 medium onion, thinly sliced
1/2 pound fresh mushrooms, sliced
1 tsp. tarragon

1. Preheat Electric Skillet to 340°F.
2. Sprinkle chicken pieces with blended salt, pepper and paprika.
3. Melt butter in heated skillet.
4. Add chicken pieces and brown on all sides. Remove chicken.
5. Add onion and mushrooms and cook until just tender but not browned.
6. Return chicken to skillet. Sprinkle with tarragon. Cover and reduce heat to Simmer. Cook 25 to 30 minutes or until chicken is tender.

Lemon Quick Chicken

Makes 4 to 6 Servings

3 whole chicken breasts
1/4 cup butter or margarine
1 Tbsp. flour
1/2 tsp. tarragon
1/2 tsp. salt
1 chicken bouillon cube
1 whole lemon, thinly sliced

1) Cut each breast in half and cut each half into 10 or 12 strips.
2. Preheat Electric Skillet to 380°F. Melt butter.
3. Add chicken pieces, sprinkle with flour, tarragon and salt. Cook 5 minutes, stirring constantly.
4. Combine 3/4 cup hot water and bouillon cube. Pour over chicken. Add lemon slices. Cover and reduce heat to simmer. Cook 3 minutes.

   Serving Style: This quick and easy dish is made even better if served with hot, cooked rice combined with 2 Tbsp. chopped parsley.

Savory Chicken with Dressing

Makes 3 to 4 Servings

1/2 cup milk
3 cups herb-seasoned croutons
1/2 cup celery, diced
1 Tbsp. minced onion
3 cups cooked chicken
3 eggs, beaten
1 can cream of chicken soup
1/2 cup almonds
1 tsp. salt
1/2 tsp. marjoram flakes
1/2 cup flour
1/4 cup Parmesan cheese
1/4 cup butter
1/2 tsp. poultry seasoning
1 cup milk

1. Heat skillet to 375°F and pour in 1/2 cup milk.
2. Combine croutons, celery, and onion and spread in skillet. Sprinkle chicken over croutons. Combine eggs, soup, 1 cup milk, salt, poultry seasoning and marjoram. Pour over chicken to make casserole.
3. Combine flour, cheese, and butter, blending until crumbs form. Sprinkle over casserole, top with almonds.
4. Cook for 40 minutes.

Rice and Beans

Makes about 6 Servings

1/2 cup chopped onion
1/2 tsp. thyme leaves, crushed
2 Tbsp. butter or margarine
1 can 16-oz. pork and beans with tomato sauce
1 can (13-3/4 oz.) chicken broth
1 cup diced celery
1 cup raw regular rice

1. Preheat Electric skillet to 300°F.
2. Cook onion with thyme in butter until tender.
3. Add remaining ingredients. Bring to a boil, reduce heat, cover and simmer for 25 minutes or until done. Stir occasionally.

Shrimp Scampi

Makes 4 Servings

1/3 cup cooking oil
1 pound shrimp, shelled and de-veined
2 Tbsp. chopped celery
1/2 Tbsp. chopped green pepper
1 Tbsp. chopped onion
1 clove garlic, minced
1 Tbsp. snipped parsley
2 Tbsp. lemon juice
1/3 cup tomato paste
1/2 tsp. salt

1. Heat oil in Electric Skillet to 280°F.
2. Add shrimp, celery, green pepper, onion and garlic. Sauté, turning often until shrimp are just pink. Turn heat to Simmer.
3. Add 1/3 cup water and remaining ingredients and mix well.
4. Simmer, stirring occasionally, about 5 minutes or until shrimp are tender.
5. Reduce heat to "Simmer" for serving.

Lobster Cantonese

Makes 4 Servings

3 Tbsp. cooking oil
1 clove garlic, crushed
1/2 pound coarsely ground lean pork
1/4 cup soy sauce
2 cups chicken broth
1 tsp. sugar
2 Tbsp. cornstarch
1 bunch scallions cut into 1/2-inch chunks, including some of the green top
2 1-pound lobsters, cut into 2-inch pieces
1 egg, slightly beaten

1. Preheat Electric Skillet 340°F.
2. Heat oil. Add garlic and pork, sauté until it loses its pink color.
3. Stir in soy sauce, chicken broth and bring to a boil.
4. Add Lobster. Cover, reduce heat and cook 10 minutes.
5. Combine cornstarch and 1/4 cup water in a small bowl to a smooth paste.
6. Add to the lobster and stir until sauce is thickened and clear.
7. Stir in scallions and slightly beaten egg over the lobster and cook, stirring just until the egg is set.

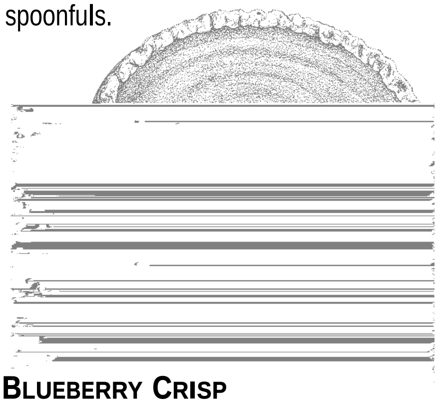
Dessert

Cherry Delight

Makes 6-8 Servings

2 Tbsp. butter or margarine
2 cans (16 oz. each) red tart, pitted cherries, undrained
2/3 cup cinnamon candies
3 Tbsp. cornstarch
6 inches of refrigerated sugar cookie dough

1. Preheat skillet to 275°F. Melt butter in hot skillet.
2. Stir in cherries, cinnamon candies and cornstarch.
3. Cook until it reaches a thick consistency and candy has melted; stir constantly.
4. Lower the temperature to 250°F.
5. Drop cookie dough on top of cherries by spoonfuls. Cover and cook 25 to 30 minutes. Cool slightly then serve.



Berry, Berry Blueberry Crisp

Makes 6 Servings

4 cups (1 lb.) fresh or frozen blueberries
1 Tbsp. fresh lemon juice
3/4 cup firmly packed light brown sugar
1/2 cup all purpose flour
3/4 cup rolled oats
1/4 cup unsalted butter or margarine, at room temperature, cut into pieces
1/2 tsp. ground cinnamon
Vanilla ice cream

1. Preheat skillet at 375°F.
2. Spread the fresh or frozen blueberries evenly over the bottom of the baking dish and sprinkle with the lemon juice.
3. To prepare the topping, mix together the brown sugar, flour, cinnamon, butter or margarine and rolled oats with a fork until well combined. Bake topping in a conventional oven or toaster oven just until browned.
4. When nicely browned, sprinkle topping evenly over the blueberries. Bake until blueberries are bubbling, about 30 minutes.

5) Top with ice cream and serve warm.

Savory Baked Apples

Makes 6 to 8 Servings

6 to 8 apples, cored
1/4 cup raisins
1/4 cup chopped nuts
3 Tbsp. butter or margarine
1 cup brown sugar
1/2 Tbsp. cinnamon
1 cup water

1. Remove 1 inch peel around top of each cored apple. Place apples in skillet.
2. Fill each center with raisin and nut mixture and dot with butter or margarine. Combine sugar and cinnamon and sprinkle over apples.
3. Add water to skillet. Cover with vent closed, set control at 300°F and bring water to a boil.
4. Reduce heat to "Simmer." Cook apples until tender for 30 to 35 minutes. Baste with syrup occasionally.

Movie Popcorn

1 cup vegetable or corn oil
1 cup popping corn, salt to taste

1. Preheat skillet to 325°F.
2. Add oil and popcorn, and close cover.
3. Cook for 3-5 minutes or until popping stops.
4. Salt to taste.

Caramel Popcorn

1 cup un-popped popcorn (approximately 16 cups popped corn)
1-1/2 cups packed brown sugar
2/3 cup margarine or butter
1/4 cup corn syrup
1/2 tsp. vanilla

1. Prepared popped popcorn according to Movie Popcorn recipe above.
2. Set aside. Butter the sides of the Electric Skillet.
3. Preheat skillet to 350°F.
4. Combine brown sugar, margarine or butter, and corn syrup. Bring to a boil, then add vanilla.
5. Cook for 4 minutes. Add popcorn and stir gently to coat.
6. Cool completely before serving.

2-Year Limited Warranty

Sunbeam Products Inc. warrants to the original purchaser, subject to the limitations and exclusions set forth below, that this product shall be free, in all material respects, of mechanical and electrical defects in material and workmanship from the date of purchase for two years. This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to operating instructions or disassembly, repair or alteration by any person other than an authorized service center.

Our obligation hereunder is limited to repair or replacement, at manufacturer's option, of the product during the warranty period, provided that the product, along with the model number and original dated proof of purchase, is sent postage prepaid, directly to the following address:

For products purchased in the United States:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
Attention: Service Department
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475

For products purchased in Canada:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
Please call or email us :
1-800-663-8623
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com

Do not return this product to the place of purchase or to the manufacturer; doing so may delay the processing of your warranty claim.

Answers to questions regarding this warranty or for your nearest authorized service location may be obtained by calling toll-free 1-800-597-5978 or by writing to Sunbeam – Consumer Affairs, at P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Answers to questions regarding this warranty or for your nearest Canadian authorized service location may be obtained by calling toll-free in Canada 1-800-667-8623. For warranty information or for an authorized service location outside of the United States and Canada, please see the warranty service card inserted in the product packaging.

DISCLAIMER

Product repair or replacement as provided under this warranty is your exclusive remedy. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, SUNBEAM PRODUCTS, INC. DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OF THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF**. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from State to State or Province to Province.

PARA MÉXICO SOLAMENTE

UN AÑO DE GARANTÍA UN AÑO DE GARANTÍA

Póliza de Garantía,

SUNBEAM MEXICANA S.A. de C.V.

Sunbeam Mexicana S.A. de C.V. garantiza por el término de un año este aparato en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, en uso doméstico normal a partir de la fecha de entrega.

Incluye la reparación o reposición gratuita de cualquier parte o componente que eventualmente fallará y la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, así como los gastos de transportación del producto a partir de la recepción en los Talleres de Servicio Autorizados derivados del cumplimiento de este certificado.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía no podrán exigirse mayores requisitos que la presentatción de esta póliza debidamente llenada, sellada y fechada por la casa vendedora junto con el aparato en el lugar donde fue adquirido o en cualquiera de los Centros de Servicio Autorizados que se indican en el reverso.
2. Esta póliza quedará sin efecto en los siguientes casos:
   a) Cuando el aparato haya sido utilizado en condiciones anormales y los daños que presentara manifestaran un maltrato, descuido o mal uso.
   b) Cuando el aparato haya sido operado en forma diferente a las condiciones normales que marca el instructivo, mismo que señala los valores nominales y tolerancias de tensiones (voltajes) y frecuencias (ciclajes de la alimentación eléctrica).
   c) Cuando el aparato haya sido intervenido por personal no autorizado provocando alteraciones inadecuadas.
3. Los Talleres de Servicio Autorizados por Sunbeam Mexicana. S.A. de C.V., repararán y devolverán el aparato en un plazo no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de habar ingresado éste a uno de los talleres. Excepto en caso de demoras en el servicio originado por causas de fuerza mayor o cualquier otro motivo fuera del control de los Talleras de Servicio Autorizados tales como huelga en las fábricas proveedoras, etc., situación que será comunicada a usted a través de los Talleres respectivos.
4. La garantía de esta Póliza cubre cualquier daño o desperfecto que llegara a ocurrir en el interior de los Talleres de Servicio Autorizados o en el transporte de sus vehículos, pero sin asumir la responsabilidad por daños robos, extravíos o destrucción del aparato durante los almacenamientos o transportes efectuados por terceros no autorizados.
5. En caso de extravío de la Póliza de Garantía, usted podrá recurrir al lugar donde adquirió su aparato, donde le expedirán otra Póliza de Garantía previa presentación de la Nota de Compra, Remisión o Factura respectiva.

Al término de su Póliza de Garantía, los Talleres de Servicio Autorizados, seguirán a sus órdenes para brindarle el servicio que usted se merece, siempre con la confianza SUNBEAM®, OSTER® y OSTERIZER®.

Sello de la Casa Vendedora

Aparato ____________________________

Marca ______________________________

Modelo _____________________________

La presente garantía contará a partir de la fecha de entrega.

_____ Año _______ Mes _____ Día

PARA USO DEL PROPIETARIO DEL APARATO

Sello de la Casa Vendedora

SUNBEAM MEXICANA,
S.A. de C.V.
Vía Dr. Gustavo Baz No. 180
Tlalnepantla, Edo. de México,
C.P. 54090
Tel. 729-2100

TIMBRE

SERVICIO TÉCNICO

"UNA RESPUESTA PARA CADA PREGUNTA"

¿TIENE UD. ALGUNA PREGUNTA O COMENTARIO?

LLÁMENOS SIN COSTO AL: 01-800-506-1700
DEL D.F. AL: 5-729-2100

DE LUNES A VIERNES DE LAS 8:30 HRS. A LAS 17:00 HRS.

SUNBEAM MEXICANA S.A. DE C.V.

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180, Tlalnepantla, Edo. de México
C.P. 54090
Tel 5-729-2100 FAX 5-397-0399

OFICINAS DE VENTA EN LA REPÚBLICA MEXICANA:

SUCURSAL TLALNEPANTLA EDO. DE MÉXICO
Vía Dr. Gustavo Baz No. 180 . . . . Tel: 5-729-2100

SUCURSAL GUADALAJARA, JALISCO
Juan Kepler #4536-4, Col. Residencial Arboledas, Zapopan,
C.P. 45070 . . . . Tel: 01-3-632-1307/FAX: 01-3-632-6207

SUCURSAL MONTERREY, NUEVO LEÓN
Plaza Puerta del Sol 502 Local 19, Colinas de San Jerónimo,
C.P. 06463 . . . . Tel: 01-8-315-2666/FAX: 01-8-315-2627

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS:

60Hz 127 ∿ +/-10% V 1340W

©OSTERIZER,® SUNBEAM® y OSTER® son Marcas Registradas de Sunbeam Corporation

©Sunbeam Products, Inc. o sus compañías afiliadas, todos los derechos reservados Sunbeam, es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc. o de sus compañías afiliadas.
Distribuido por: Sunbeam Products, Inc. Boca Raton, FL 33431.

Use sólo refacciones originales

PARA SERVICIO DE GARANTÍA Y VENTA DE PARTES Y REFACCIONES
SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V.

Via Dr. Gustavo Baz No. 180, Tlalnepantla, Edo. de México

TALLERES DE SERVICIO AUTORIZADOS

ESTADO Y CIUDAD	NOMBRE Y DIRECCIÓN	TELÉFONO
AGUASCALIENTES	**AGUASCALIENTES** - DISTRIB. AGUASCALIENTES - Madero No. 203	15-1346
	AGUASCALIENTES - RYSE DE AGUASCALIENTES, S.A. - Atiende Poniente Y Victoria No. 118	15-5782
	AGUASCALIENTES - SAMUEL RODRIGUEZ D., - Abedul No. 1006	14-8222
BAJA CALIFORNIA NORTE	**TIJUANA** - CASA ELÉCTRICA ROTHENHAUSLER - 5A. E. Zapata No. 1637	85-F 149 y 85-3025
	TIJUANA - PLOMERIA LAS DOS EMES - Defensores oe Baja California No. 200, Col. Ruiz Cortines	82-3189
CAMPECHE	**CAMPECHE** - REFA HOGAR DE CAMPECHE - Av. Fco. I. Medero. C. Com. Villa del Río. Depto. 1	1-4206
	CIUDAD DEL CARMEN - REFA HOGAR DE CARMEN - Calle No. 24. No. 73-C	2-3619
CHIAPAS	**COMITAN** - CENTRO SINGER DE COMITAN - 3A Calle Norte Poniente No. 59, Col. Centro	2-0290
	OCOSINGO - ELECTRÓNICA DEL ISTMO - 2A Av. Sur Oriente No. 14. Col. Centro	
	SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS - REFAC. ELECTRI-HOGAR - 20 de Noviemore No. 17-B Col. Centro	8-1137
	TAPACHULA - REFRIGERACIÓN Y SISTEMAS - 5A Calle Poniente No. 16-8 Col. Centro	8-7070
	TUXTLA GUTIERREZ - COMPRESORES Y PARTES DE REFRIGERACIÓN - 2A Poniente Sur No. 500, Col. Centro	3-7325
	TUXTLA GUTIERREZ - SERVICIO Y REFAC. DE TUXTLA - 2A Oriente Norte No. 354 Int.	2-2737
CHIHUAHUA	**CHIHUAHUA** - REFAC. Y SERVICIOS DE CHIHUAHUA - Av. Juárez No. 514	10-5540
	CHIHUAHUA - TALLER DE REFRIG. Y SERVICIOS ELÉCTRCOS - Ojinaga No. 507	10-5963
	CIUDAD DELICIAS - MUEBLERIA PORTILLO - Calle 1a. Norte No. 104, Col. Centro	Z-1457 y 2-8333
	CIUDAD JUAREZ - DIST. TURMIX Paseo Triunfo de la República No. 5298, Local 2-A Col. San Lorenzo	17-8030
	CIUDAD JUAREZ - REFAC. DEL HOGAR DE CHIHUAHUA, S.A. DE C.V. - Av. Insurgentes No. 1669	2-2321 y 2-7575
	HIDALGO DEL PARRAL - CASA ELÉCTRICA DEL PARRAL - Calle Colegio No. 35	2-0320
	HIDALGO DEL PARRAL - CASA MAYKA - Maclovio Herrera No. 67 Local 12	Z-7845 y 2-4140
COAHUILA	**SALTILLO** - ELECTRICIDAD Y NOVEDADES DE SALTILLO - Calle Moreios No. 211-A Sur Centro.	12-5525
	TORREON - COMERCIAL GARCIA DE TORREON. S.A. - Av. Juárez No. 99 Poniente	6-3010
	TORREON - JOSÉ C. DE JESUS LOPEZ. S.A. - Calle Acuna No. 259 Sur	12-9822
	TORREON - REFAC. Y SERV. P/APAR DOMÉSTICOS - Presidente Carranza No. 655	19-5189 y 16-3165
COLIMA	**COLIMA** - JABA HERMANOS - Av. Pino Suárez No. 230	3-0930
	COLIMA - TODO PARA GAS - Ignacio Sandoval No. 15	2-7776
DISTRITO FEDERAL	**MÉXICO** - ART ELÉCTRICOS PARA EL HOGAR, S.A. DE C.V. - Av. Revolución 154-C Col. Tacubaya	516-0292
	MÉXICO - BULBOS Y REFAC. ELECTRÓNICAS. - Plutarco Elias No. 1494-A Col. Zacahuizco	672-0808
	MÉXICO - CASA HUERTA - Calzada I. Zaragoza No. 3254 L. 13-8 Col. Sta. Martha	738-1972
	MÉXICO - CORP. ELECTRODOMÉSTICA CASA GARCIA, S.A. DE C.V. - Av. Patriotismo No. 875-B Col. Mixcoac	563-8723
	MÉXICO - DOMÉSTICA NORTE - Camino a Santiaquito No. 131-C Deleg. Gustavo A. Madero.	
	MÉXICO - DOMÉSTICA ORIENTE - Calle 7 Mz. 6 Lote 16	845-3328
	MÉXICO - DOMÉSTICOS ELECTRO S.A. DE C.V. - Tonaiá No. 124 Col. Rome	584-0939 y 584-0950
	MÉXICO - ECONOHOGAR - López No. 31-A. Col. Centro	512-8006
	MÉXICO - REPARADORA DEL HOGAR TLAHUAC - FF.CC. Rafael Atlixco No. 1 Tlahuac.	842-4489
	MÉXICO - SERVICIO DOMÉSTICO DEL SUR - Blvd. La Virgen Manz, 1 Lota 6 Col. Carmen Sentan	608-2313
DURANGO	**DURANGO** - REFACCIONARIA EASY - Patoni No. 506 Sur	11-0251
	DURANGO - REFACCIONARIA EASY - Pino Suárez No. 423 Poniente	
	DURANGO - SERVICIO ESPARZA - 20 de Noviembre No. 507 con Porras	17-4736
	GOMEZ PALACIOS - REFAC. Y SERV. P/APAR. DOMÉSTICOS STA. LUCIA - Hidalgo y Escobedo	14-0225
	GOMEZ PALACIOS - REFAC. Y SERV. P/APAR. DOMÉSTICOS STA. LUCIA - Victoria No. 326-A Norte	14-6031
EDO. DE MÉXICO	**COACALCO** - ELECTRODOMÉSTICOS MARSOL - C. Comercial Coacalco, Local 33	875-7030
	ECATEPEC - SERVICIO DOMÉSTICO HERGAR - Vía Morelos No. 103 (Antes 30), Col. Jajalpa	787-2622
	ECATEPEC - SERVICIO HEGAR - Via Morelos No. 26 Manz, 1 Col. Nuevo Laredo	787-7536
	IXTLAHUACA - POUREPUESTOS ORIGINALES - Plaza Suárez No. 1 - J	
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Av. Aldolfo López Matleos No. 150	797-8131
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Av. Pantitlán No.407 Col. Vicente Villada.	765-3371
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Plaza Neza, Local E-27, Col. Benito Juárez	731-9345
	TLALNEPANTLA - CASA MONTOYA - Av. Rio Lerma No. 111	565-8942
	TOLUCA - SERVICIO Y REFAC. TAUN - Ignacio López Rayón Norte No. 211-A. Col. Centro.	
GUAMAJUATO	**ACAMBARO** - PRELAGAS DE ACAMBARO - Vicente Guerrero No. 23-C	2-1445
	CELAYA - ELECTRODOMÉSTICOS DEL BAJIO - Bejuca No. 103. Col. Los Pinos	5-5157
	IRAPUATO - MECAN HOGAR Y/O RYSE DE IRAPUATO - Av. 5 de Mayo No. 518, Col. Independencia	6-4446 y 7-6767
	LEÓN - ELECTRONICA DIGITAL - Rio Lerma No. 1124. Col. Prados Verdes	11-7381
	LEÓN - SERVI HOGAR - Pino Suárez No. 314 Col. Centro	16-8006
	MOROLEÓN - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Guadalupe Victoria No. 25 Col. Centro	
	PENJAMO - ELECTRONICA DEL CENTRO - Hidalgo No. 44-B. Zone Centro	2-0774
	SALAMANCA - REFRIGERACIÓN FONSECA - Calaya No. 107. Col. Guanajuato	7-3475
GUERRERO	**ACAPULCO** - TELEVICENTRO - Av. Cuauhtámoc No. 135. Col. Centro.	
	ACAPULCO - TELEVICENTRO - Velázquez de León No. 52. Col. Centro	82-0349
	IGUALA - ELECTRO SURIANA - Av. Bandera Nacional No.1-A.	2-1099
HIDALGO	**CIUDAD SAHAGUN** - SERVICIO ELIZALDE - Av. Huichapán No. 17. Col. Rojo Gómez	3-3930
	PACHUCA - REFAC. Y SERVICIO DE HIDALGO - Fernando Soto No. 102-B	5-1837
JALISCO	**CIUDAD GUZMAN** - NUEVO RADIO SERVICIO - S.A. DE C.V. - 5 Mayo No. 26	2-3374 y 2-0484
	CIUDAD TUXPAN - SERVO ELÉCTRICA - Foa. I. Madero No. 27-A	7-2914
	GUADALAJARA - IMPLEMENTOS Y REFAC. DOMÉSTICAS S.A. DE C.V. - Manuel Avila Camacho No. 1280	23-1927
	GUADALAJARA - PROESA TECNOGAS S.A. DE C.V. - Independencia No. 11	14-6825
	GUADALAJARA - REFAC. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE. S.A. DE C.V. - Garibaldi No. 1450	25-5819 y 25-3460
	GUADALAJARA - SERVICIO MAYO - Av. Colón No. 783, Sector Juárez	13-0325 y 14-9088
	LAGOS DE MORENO - TECNO-HOGAR - Hidalgo No. 614-A	2-0664
	PUERTO VALLARTA - PROESA TECOGAS DE OCCIDENTE. - Perú No. 1279 Esq. Nicaragua	2-5455 y 2-4989
	TEPATITLAN - TECNO GAS DE LOS ALTOS - Colón No.151	1-0558

ESTADO Y CIUDAD	NOMBRE Y DIRECCIÓN	TELÉFONO
MICHOACAN	**APATZINGAN** - REFRIG. Y CLIMAS ARTIF. DE MÉXICO - Cart. Apatzingán Cuatro Caminos No. 202. Col. La Nueva	4-5030 y 4-5082
	LA PIEDAD - REFRIGERACIÓN CALDERON - Vicente Guerrero No. 109. Zona Centro.	2-1504
	MORELIA - CASA MARY - Alvaro Obregón No. 22. Zona Centro	2-5415
	MORELIA - CENTRAL DOMÉSTICA DE MORELIA - Av. Morelia Sur No. 618.	2-1796
	PURUANDIRO - REFACCIONARIA SAN FRANCISCO - Fagoaga No. 72-A. Centro	83-1405
	SAHUAYO - REFRI-LAV. - Matamoros No. 4 Esq. Morelos	2-3873 y 23895
	URUAPAN - EL SURTIDOR DEL HOGAR - Madero No. 12-A	4-2926
	ZAMORA - MULT. SERV. PROF. DE ZAMORA - Virrey de Mendoza No. 283-C	5-1108
	ZAMORA - RYSE DE IRAPUATO S.A. DE C.V. - Av. 5 de Mayo Esq. Colón	2-3304 y 2-5368
	ZITACUARO - DEL CENTRO - Av. Hidalgo Poniente No. 2	3-2191
MORELOS	**CUAUTLA** - SERVICIO DEL HOGAR - 2 de Mayo No, 104-A	2-2856
	CUERNAVACA - MECÁNICA DOMÉSTICA INDUSTRIAL - Matamoros No. 410-A Zona Centro.	12-4512
	CUERNAVACA - SERVICIO Y REFAC., S.A. - Plan de Ayala y Av. Central, Local 6	15-7041
MAYARIT	**TEPIC** - TECNO HOGAR - Av. México No. 37 Sur	2-1936
NUEVO LEÓN	**CERDADO** - CERRAJERIAS REGIA. - Carretera Nacional No. 211. Fracc. Las Hadas	5-0383
	GUADALUPE - CERRAJERIAS REGIA. - Av. Miguel Alemán No. 243 Oriente, Col. Lindavista	79-0794
	GUADALUPE - CERRAJERIAS REGIA. - Hacienda No. 1234-A Oriente, Fracc. Hda. de Guadalupe.	37-3494 y 37-8510
	MONTERREY - CERRAJERIA DEL VALLE - Orinoco No. 207 Norte	78-3655
	MONTERREY - ELECTRODOMÉSTICA DE REFACCIONES - Fidel Velázquez No. 1513 Poniente L-4F. Col. La Central	
	MONTERREY - JOSÉ F. SEPULVEDA - Ruperto Martinez No. 238 Oriente, Col. Centro	43-6700 y 43-1815
	MONTERREY - REFAC. DOMÉSTICAS MONTERREY - Av. Gonzalitos No. 3501 Loc. 44 Col. Mitras Norte	73-1621
	MONTERREY - SERVICIO Y REFAC. HECTOR SEPULVEDA S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 203 Sur	43-8909 y 42-3970
	SAN NICOLAS DE LAS GARZAS - CERRAJERIAS REGIA - Av. Parque Anahuac No. 105 Oriente. Col. Anahuac	76-9024
OAXACA	**OAXACA** - SERVICIO ELECTRODOM. APARICIO - Av. Pariférico No. 111, Col. Postal	3-6277
	TUXTEPEC - SERVICIO ESPECIALIZADO WHIRLPOOL - José Mania Morelos No. 1234.	5-4616
PUEBLA	**ATLIXCO** - REFAC. DEL HOGAR - Calle Sur No. 503-B	5-2465
	PUEBLA - MATERIAL ELÉCTRICO LA CASA - 10 Oriente No. 15-B	46-5504
	PUEBLA - REPRESENTACIÓN DE PUEBLA - 3 Poniente No. 523-B	42-4955
	TEHUACAN - C. DE SERVICIO ALM. PATJANE - Av. Independencia Poniente No. 407, Col. Centro	2-3835
	TEZIUTLAN - ALMACENES 5-10-15 - Prol. Av. Juárez No. 2.	2-0720
QUERÉTARO	**QUERÉTARO** - ELECTRÓNICA "J.M.V." - Calle Peña de Bernal No. 7-B. Col. Las Américas..	17-1592
	QUERÉTARO - ELECTRODOM ANTONIO - 16 de Septiembre No. 6-C Poniente	12-2149
QUINTANA ROO	**CANCUN** - AGUILAR REFACCIONES - Av. López Portillo SM 70 Manz. 1 Local, 2 Col. Centro	84-0727
	COZUMEL - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Adolfo Rosado Salas No. 33, Depto. 1, Col. Centro.	2-1690
	CHETUMAL - TALLER DE REP. DE APARATOS ELÉCTRICOS ALVARADO - Hidalgo No. 89.	2-3841
SAN LUIS POTOSI	**CIUDAD VALLES** - REFACCIONARIA DEL HOGAR DE VALLES S.A. - Calle Aguilas No. 500	2-1148
	S.L.P. - ELECTRO HOGAR - Julián de los Reyes No. 328.	12-2116
	S.L.P. - PROV. TECNO HOGAR GIVI - Himno Nacional No. 1410, Col. Las Aguilas	12-5808
	S.L.P. - SERVICIO ELECTRODOM. ITURBIDE - Damián Carmona No. 685	2-0487
SIMALOA	**CULIACAN** - SERVICIO DEL HOGAR GOMEZ - Av. Morelos No.183 Norte.	3-6995
	GUAMUCHIL - ELEC. DOMÉSTICA E INDUSTRIAL - Zaragoza No. 157 Norte, Col. Juárez	2-1088
	LOS MOCHIS - NUEVO JAPON DE LOS MOCHIS - Benito Juárez No. 430 Poniente.	2-5850
	LOS MOCHIS - TECOGAS DE OCCIDENTE, S.A. DE C.V. - Av. Hidalgo No. 545	5-5860 y 5-5247
	MAZATLAN - CAMACHO DE MAZATLAN, S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 1211.	1-6110 y 2-8420
	MAZATLAN - REFAC. DEL HOGAR, S.A. DE C.V. - German Evers No. 1708 Norte	85-1325 y 85-0794
SONORA	**CIUDAD OBREGON** - TECNI-SERVICIOS GALICIA S.A. DE C.V. - Veracruz No. 435 Sur.	3-8033 y 3-3315
	GUAYMAS - CENTRAL DE REFACCIONES SERVICIOS - Av. Miguel Alemán No. 75 Sur	2-3244
	HERMOSILLO - SERVICIO ELECTRO HOGAR - Guerrero No. 80 Esq. Dr. Noriega	2-1244
TABASCO	**COMALCALCO** - ELECTROHOGAR 2 HERMANOS - Juárez No. 1102 Esq. Rayon	4-2073
	H. CARDEMAS - COMERCIAL LA ESTRELLA - Mader No. 805, Col. Centro.	2-0548
	VILLAHERMOSA - SERVICIO Y REFAC. FRIAS - Sánchez Megallanes No. 918	2-7002
TAMAULIPAS	**CIUDAD VICTORIA** - CARLOS A. CARRIZALES PAZ - Adolfo López Mateos No. Local 6	6-1335
	MATAMOROS - MUEBLERIA REAL DEL NORTE. S.A. DE C.V.- Juárez y Panamá No. 3-B.	13-2122
	TAMPICO - COM. ELÉCTRICA BRICEÑO - H. del Cañonero No. 206 Oriente	12-3175 y 12-1775
	TAMPICO - HOSPITAL DE ELECTRODOM - Díaz Mirón No. 909 Oriente	12-6940
	TAMPICO - SERVICIO ALLENDE - Olmos No. 602 Norte	12-1999
	REYNOSA - PROV. DE RESTAURANTES DE REYNOSA - Calle Bravo No. 500, Centro.	22-5679
VERACRUZ	**COATZACOALCOS** - ACC. Y REFRIG. DEL SURESTE, S.A. DE C.V. - Maipica No. 312.	2-1976
	CORDOBA - VIC-MAR - Av. 2 No. 921	2-8393
	MINATITLÁN - ELECTROREFRIG. CUPIL S.A. DE C.V. - Calle Amelia Riverol No. 10 Col. Playón Sur	3-5714
	ORIZABA - SIST. Y EQUIPOS COMPUTACIONALES S.A. DE C.V. - Poniente 2 No. 38	5-0311
	POZA RICA - REFAC. INTERNACIONAL DEL HOGAR - Mariano Artista, Esq. 16 de Sept., Col.Tajin.	3-5119
	SAN ANDRÉS TUXTLA - TELE SERVICIO - Dr. Argudin No. 2	2-0570
	TUXPAN - REFAC. INTERNACIONAL DEL HOGAR - Garizurietz No. 52	4-2016
	TUXPAN - REFAC. LINEA BLANCA DE TUXPAN, S.A. DE C.V. - Arteaga No. 1.	4-5953
	VERACRUZ - ELECTRODOMÉSTICA DEL PUERTO - Zamora No.1479	38-2154
	VERACRUZ - SERVIREFAC. RODRIGUEZ - Carlos Cruz No. 55 Local 4	32-5351
	XALAPA - DOMÉSTICA TAPIA - Av. Rafael Murillo Vidal No. 3-F,. Fraco. Ensueño	18-8759
YUCATAN	**MÉRIDA** - ELECTRODOMÉSTICOS REFORMA - Calle 72 No. 433-C.	28-2137
	MÉRIDA - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Calle 67 No. 511.	23-5652
ZACATECAS	**FRESNILLO** - DOMÉSTICA MUNOZ - Calle 1858 No. 4, Fracc. González Ortegá.	2-5727
	JUCHIPILA - TELE SERVICIO LUNA - Nicolás Bravo No. 3, Col. Centro	2-0599
	ZACATECAS - REFAC. DOMÉSTICAS ROMO - Rayón No. 220	2-3664

COMPRADOR:

Nombre ______________________

Dirección ______________________

Ciudad ______________________

Estado ______________________

CASA VENDEDORA:

Nombre ______________________

Dirección ______________________

Ciudad ______________________

Estado ______________________

Aparato ______________ Marca ______________ Modelo ______________

La presente garantía contará a partir de la fecha de entrega Año ____________ Mes ____________ Día ____________

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, precauciones de seguridad básicas siempre deben de seguirse. Incluyendo las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCTIONES.**
- Asegúrese de que las asas estén correctamente ensambladas y atornilladas. En la Página 4, observe las instrucciones referentes a las asas del aparato.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el control de temperatura, el cable o el enchufe en agua o ningún otro líquido.
- Supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato es usado por o cerca de niños.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que la unidad se enfríe antes de poner o quitar partes y también antes de limpiarla.
- No opere ningún aparato con un cable dañado, o después de que el aparato ha funcionado incorrectamente; o de que ha sido dañado en cualquier manera. Llévela con un Centro de Servicio Autorizado de Sunbeam para que lo examinen, reparen o ajusten las piezas eléctricas o mecánicas.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato, pueden causar lesiones.
- No use en exteriores.
- No permita que el cable cuelgue de la orilla de la mesa o del mostrador, o que esté en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparto sobre o cerca de una estufa de gas, un quemador eléctrico o dentro de un horno caliente.
- Tenga extremo cuidado cuando mueva el aparato y este contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- Siempre coloque el control de temperatura en la unidad antes de enchufar la clavija en la toma de corriente de la pared. Para desconectar, apague el control, remueva el enchufe de la toma de corriente y después remueva el control de temperatura del aparato.
- Use el aparato, solamente con un Control de Temperatura Sunbeam Modelo 65903.
- Nunca use este aparato más que para lo que fue diseñado.

Esta Unidad Es para Uso Doméstico Solamente

CONSERVE ESTAS INSTRUCTIONES

Introducción

Acondicionamiento del Sartén con Recubrimiento Antiadherente

Antes de usar su nuevo aparato, lave el interior del Sartén con agua tibia y jabonosa, seque el Sartén. Unte una ligera capa de aceite para cocinar o para ensalada, en la superficie antiadherente de la parte interior del Sartén. Remueva cualquier exceso de aceite con un paño o una toalla de papel. El Sartén Eléctrico está ahora listo para usarse y no será necesario acondicionarlo nuevamente.

Al Lavar el Sartén Eléctrico, Asegúrese de que el Control de Temperatura Ha Sido Removido.

Usando el Sartén Eléctrico

1. Empuje el control de temperatura firmemente dentro de la abertura que se encuentra al lado del aparato. Enchúfelo en de la fuente principal de energía eléctrica.
2. Para usar la temperatura que usted desea, gire la perilla del control de temperatura. La luz indicadora se encenderá mostrando un triángulo iluminado. Cuando la luz se apague, ha sido alcanzada la temperatura de cocción seleccionada. Durante la cocción, la luz se encenderá intermitentemente, indicando que se está manteniendo la temperatura que ha sido elegida. Más adelante en este manual, se indica la guía de selección de temperatura.
3. La capacidad del aparato es 2.5 cuartos (2.4 L).
4. Se recomienda que no cocine con el Sartén Eléctrico colocado sobre una superficie que no sea resistente al calor.
5. Para calentamiento a fuego lento (Simmer), coloque la perilla del control de temperatura en 200°F (93°C) y espere hasta que el líquido hierva. Gire la perilla al nivel de temperatura de CALENTAMIENTO LENTO (SIMMER), hasta que la luz indicadora se apague. Este es el nivel de temperatura de CALENTAMIENTO LENTO (SIMMER) de su Sartén Eléctrico. Coloque la perilla en este punto cada vez que la receta indique usar el nivel de temperatura de CALENTAMIENTO LENTO (SIMMER).
6. No raye el acabado antiadherente con instrumentos de metal. Las espátulas de madera o recubiertas de plástico son las mejores. Si usa herramientas de plástico, asegúrese de que son apropiadas para el uso en superficies calientes.

Limpiando el Control de Temperatura

Remueva el control de temperatura del aparato.

Permita que el aparato se enfríe. Lave el Sartén y la tapa con agua caliente y jabonosa. Una vez que el control de temperatura ha sido removido, usted puede sumergir completamente el Sartén, o también puede colocarlo en la máquina lava platos. La tapa se puede lavar también en la máquina lava platos, siempre y cuando sea colocada SOLAMENTE EN LA CANASTILLA SUPERIOR. NO COLOQUE LA TAPA EN LA CANASTILLA INFERIOR DE LA MAQUINA LAVA PLATOS. Para remover manchas difíciles de alimentos, use una fibra de nilón. NUNCA use polvos limpiadores abrasivos o fibras metálicas, ya que pueden dañar el recubrimiento antiadherente del Sartén. Después de lavar el aparato, séquelo muy bien, poniendo especial atención a la abertura eléctrica y en las clavijas. NO USE FIBRAS METÁLICAS PARA LIMPIAR LAS CLAVIJAS.

Un cable eléctrico corto se provee para reducir riesgos resultantes de enredarse o tropezar con un cordón largo. Un cable de extensión puede usarse con cuidado. Si el cable de extensión es usado, la potencia eléctrica marcada en el cable de extensión, debe ser por lo menos igual o mayor a la potencia eléctrica del aparato. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser jalado por niños o donde puede tropezarse con él accidentalmente.

ADVERTENCIA – Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene un enchufe polarizado *(una cuchilla es más ancha que la otra)*. Este enchufe se ajusta en una toma de corriente polarizada, de una sola forma. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, inviértalo. Si el enchufe aun no entra, contacte a un electricista calificado para instalar la toma de corriente adecuada. No modifique el enchufe en ninguna forma.

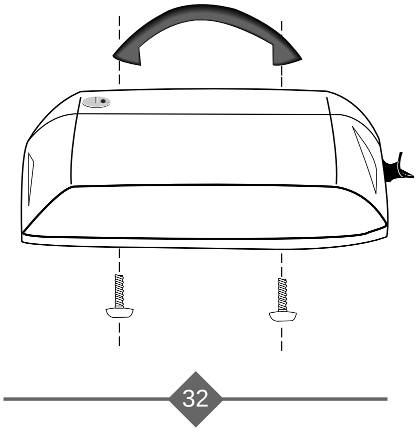
ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Permita que el aparato se enfríe antes de almacenar. Almacene el Sartén Eléctrico en un lugar seco y fresco, como sobre una mesa o un mostrador o también sobre una repisa de un armario o de un closet. Enrolle el cable eléctrico y asegúrelo.

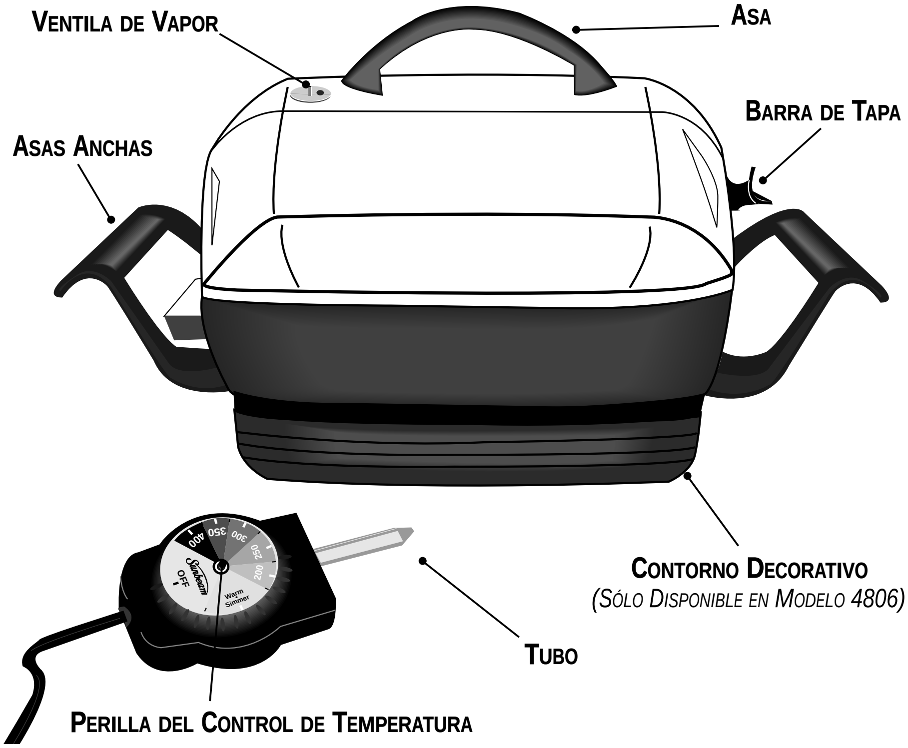
Aparte de la limpieza ya indicada, no es necesaria ningún tipo de mantenimiento. Regrese el Sartén Eléctrico al Centro de Servicio Hattiesburg para servicio y reparaciones (Observe la Página 49).

ENSAMBLE DE LAS ASAS

1. Usando los tornillos que se proveen con el aparato, colóquelos como se indica en la ilustración.
2. Apriete los tornillos con un desatornillador adecuado. NO APRIETE DEMASIADO.



Identificación de Partes

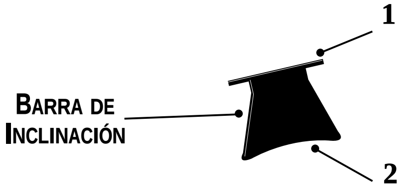


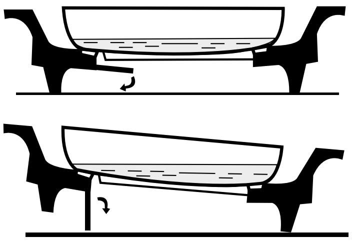
Para Usar la Barra de Inclinación

(Sólo Disponible en Modelo 4806)

La barra de inclinación fue especialmente diseñada para cocinar saludablemente y facilitar la limpieza. Incline la barra antes de iniciar a cocinar para evitar quemar sus dedos con el Sartén caliente. Las grasas y aceite escurrirán al lado inclinado del Sartén . . . y lejos de sus alimentos.

1. Si el Sartén está en uso, antes de bajar la barra de inclinación, asegúrese de proteger su manos con un guante para hornear, ya que la barra de inclinación puede estar muy caliente.
2. Mantenga la barra levantada cuando no esté en uso el Sartén.

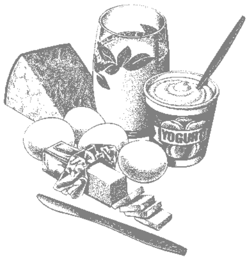




Carta de Comida

Tipo de Alimento	Temperatura	Tiempo Aproximado
Tocino	350°F/176°C	3 – 5 min.
Huevos *(Fritos.*	300°F/148°C	3 – 5 min.
Huevos *(Revueltos.*	325°F/162°C	2 – 3 min.
Hot Cakes	375°F/190°C	1 – 3 min.
Hamburguesas *(Grueso de 1/2" – 1.2 cm)*	375°F/190°C	Medio Asado, 1 – 3 min. Bien Cocida 9 – 12 min
Jamón *(Rebanadas de 1/2" – 1/4"* 1.2 cm – 0.6 cm)	325°F/162°C	10 – 20 min.
Papas *(fritas doradas)*	325°F/162°C	10 – 12 min.
(crujientes.	350°F/176°C	10 – 12 min.
Salchichón	340°F/171°C	12 – 15 min.
Pescado	375°F/190°C	5 – 8 min.
Chuletas de Cerdo *(empanizadas)*	375°F/190°C	10 – 15 min.
(doradas.	375°F/107°C	30 – 40 min.
Filete al Minuto	400°F/204°C	2 – 4 min.
Hígado *(Ternera, Cordero o Res.*	350°F/176°C	5 – 10 min.
Pan Francés	325°F/162°C	4 – 6 min.
Pollo Crujiente *(use 4 T. de aceite)*	400°F/204°C	12 – 18 min.
No Agregue Agua	300°F/148°C	10 – 15 min.

Recetas
Desayuno



Huevos Revueltos Fáciles
Prepara 2 -3 Porciones

4 huevos grandes
4 cu. de leche
2 Cu. de mantequilla o margarina
Sal y pimienta al gusto

1. Combine los huevos, la leche la sal y la pimienta en un tazón mediano. Mezcle muy bien.
2. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 250°F/121°C, quitando la tapa.
3. Derrita la mantequilla o margarina, después vierta la mezcla de los huevos.
4. A medida de que los huevos comiencen a cocinarse, levante suavemente la parte cocina, usando una espátula. Permita que la porción sin cocer fluya por debajo. Continúe cocinando aproximadamente durante 5 a 7 minutos, hasta que toda la mezcla de los huevos esté lista. Rápidamente remueva y coloque sobre un plato tibio, sirva inmediatamente.

Huevos con Jitomate y Queso
Prepara 4 Porciones

3 Cu. de mantequilla o margarina
5 huevos grandes
1/2 T. de crema ácida
1/2 T. de queso cheddar rayado
1 jitomate grande, sin piel y cortado
2 cebollas verdes, rebanadas finamente
1/2 cu. de sal
1/8 de cu. de pimienta

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 250°F/121°C y derrita la mantequilla o margarina. En un tazón grande, agregue la crema ácida a los huevos batidos, revuelva para mezclarlos.
2. Vierta la mezcla de los huevos dentro del Sartén. Cuando los huevos estén listos, agregue el queso, el jitomate, las cebollas, la sal y pimienta. Revuelva hasta que los huevos estén listos y el queso se haya derretido. Baje el nivel de temperatura a “Warm/Tibio” para servir.

Delicioso Huevos Fritos
Prepara 3 Porciones

4 huevos grandes
Sal y pimienta al gusto
1 Cu. de mantequilla o margarina

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 250°F/121°C.
2. Derrita la mantequilla o margarina en el Sartén.
3. Rompa los huevos, uno a la vez, dentro de una T. pequeña, vierta en el Sartén.
4. Cocine lentamente al gusto o voltee los huevos rápidamente cuando las claras estén listas y después cocine al gusto.
5. Espolvoree la sal y la pimienta.

PICADILLO DE RES

Prepara 3 Porciones

4 T. de carne de res cocida
2 T. de papas cocidas en trozos
1/2 T. de cebolla picada en trozos pequeños
Sal y pimienta al gusto pequeños

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 350°F/176°C.
2. Combine todos los ingredientes en un tazón grande.
3. Vierta la mezcla dentro del Sartén y cocine aproximadamente durante 45 minutos hasta que todo esté dorado.

   NOTA: Si está demasiado seco, puede agregarse consomé de res durante la cocción.

OMELETTE ESTILO CAMPIRANO

Prepara 5 Porciones

10 Cu. de harina
1-1/2 cuartos (1.4 L) de leche
1 cu. de sal
6 - 7 huevos
Seleccione el relleno al gusto (verduras, queso, etc.)

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 250°F/121°C y agregue una pequeña cantidad de manteca vegetal.
2. Combine los huevos, el harina, la leche, el relleno y la sal.
3. Vierta dentro del Sartén y cocine hasta que se obtenga la consistencia deseada.

PAN FRANCÉS ESTILO CASERO

Prepara 2 - 3 Porciones

2 huevos medianos, ligeramente batidos
1/2 T. de leche
1/8 de cu. de sal
2 Cu. de mantequilla o margarina
5 - 6 rebanadas de pan del día anterior
Canela al gusto

1. En un tazón pequeño, combine los huevos, la leche y la sal. Revuelva muy bien.
2. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 350°F/176°C, quitando la tapa.
3. Derrita 1 Cu. de mantequilla o margarina.
4. Remoje el pan en la mezcla de huevo, asegurándose de recubrir los dos lados del pan.
5. Coloque de 3 a 4 rebanadas en el Sartén. Fría hasta que estén dorados. Voltéelos y dore el otro lado del pan, saque del Sartén y rocíe la canela.
6. Repita el proceso para todas las rebanadas de pan. Sirva caliente, con jarabe de maple, jalea o miel.

TOCINO

Coloque las rebanadas en el Sartén frío. Caliente a 300°F/148°C. Fría un lado durante aprox. 7 a 8 minutos. Voltee las rebanadas y fría durante 4 a 5 minutos más, o hasta que el tocino esté crujiente. Drene sobre un papel absorbente.

CHORIZO O SALCHICHÓN

EN PIEZAS COMPLETAS: Coloque cada pieza sobre el Sartén con una pequeña cantidad de agua. Cubra y cocine a fuego lento durante 10 minutos. Aumente la temperatura a 300°F/148°C y cocine hasta que esté dorado durante aproximadamente 15 minutos.

EN TORTITAS: Coloque las tortitas de salchichón o chorizo sobre el Sartén frío y cocine cada lado a 300°F/148°C durante aproximadamente 10 minutos.

Almuerzo

Tortas de Papa

Prepara 6 Porciones

2 huevos
1/2 cebolla pequeña
1 cu. de sal
2 Cu. de harina
1/4 de cu. de polvo para hornear
3 T. de papas crudas, cortadas en cuadritos

1. Coloque en la Licuadora los huevos, la cebolla, la sal, el harina, el polvo para hornear y 1/2 taza de papas cortadas en cuadritos.
2. Cubra y procese usando la velocidad para Picar hasta que las papas estén procesadas. Agregue la 1/2 taza sobrante de papas, cubra y procese usando la velocidad de Picar. No permita que los trozos de papa queden demasiado pequeños. Use una espátula de plástico para limpiar la mezcla de las espátulas.
3. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 380°F/193°C.
4. Engrase ligeramente el Sartén. Vierta la mezcla en el Sartén caliente, en porciones del tamaño deseado. Cocine hasta que los dos lados estén dorados.
5. Drene sobre un papel absorbente.

Verduras de Verano

Prepara 8 - 10 Porciones

2 mazorcas frescas de maíz
2 Cu. de mantequilla o margarina
2 pimientos verdes medianos, cortados en tiras
2 cebollas medianas, rebanadas
6 calabacitas, cortadas en rebanadas de 1/2 pulgada (1.2 cm)
4 jitomates medianos, cortados en cuatro
1-1/2 cu. de sal
1/4 de cu. de pimienta negra
1/2 T. de queso Parmesano molido

1. Corte el maíz de la mazorca. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 360°F/182°C.
2. Agregue la mantequilla y derrita.
3. Agregue los pimientos y las cebollas.
4. Cubra y cocine durante 5 minutos, revuelva una o dos veces.
5. Agregue 1/4 de taza de agua y los ingredientes sobrantes, excepto el queso Parmesano. Cubra y cocine durante 10 minutos o hasta que las verduras estén ligeramente suaves. Las verduras no deben quedar demasiado blandas o que se deshagan. Revuelva ocasionalmente durante la cocción. Sirva espolvoreando el queso Parmesano.

Pizza de Queso Estilo Italiano

Prepara 4 Porciones

1 paquete de 16 oz. (453 g) de mezcla de rollos o de masa para pan congelada
1/2 taza de queso Parmesano molido
1-1/4 T. de agua caliente
2 Cu. de aceite
1 lb. (454 g) de salchichón Italiano, dorado
1/4 taza de queso Parmesano molido
1/4 cu. de orégano molido
1/2 cu. de sazonador estilo Italiano
1 lata de 8 oz. (226 g) de salsa de jitomate
1 lata de 8 oz. (226 g) de champiñones rebanados, drenados
2 T. (8 oz. – 226 g) de queso Mozzarella rayado
1/4 de pimientos verdes en tiras finamente rebanadas
4 rebanadas (4 oz. – 113 g) de queso Provolone
1/2 taza de queso Cheddar rayado

1. En un tazón grande, combine el harina y la levadura del paquete de mezcla para rollos y 1/2 taza de queso Parmesano. Mezcle muy bien.
2. Revuelva con el agua caliente y el aceite. Ruede la masa sobre una superficie enharinada. Amase durante 2 a 3 minutos o hasta que ya no tenga consistencia pegajosa. Engrase ligeramente el Sartén Eléctrico, rocíe con harina de maíz.
3. Coloque la masa sobre el Sartén y aplánela uniformemente, formando un pequeño borde en toda la orilla alrededor de la pizza. Usando un tenedor, haga varias perforaciones en la pizza.
4. Coloque la perilla del control de temperatura en la posición de “Warm/Tibio”; cubra con la tapa y permita que la masa se eleve durante 20 minutos.
5. Destape el Sartén y comience a poner los otros ingredientes sobre la pizza, ponga el salchichón y los pimientos verdes, rocíe con 1/2 taza de queso Parmesano. Agregue a la salsa de jitomate las hojas de orégano y el sazonador estilo Italiano. Vierta sobre el salchichón. Al final coloque los champiñones y el queso.
6. Gire el control a una temperatura de 325°F/162°C. Cubra y hornee durante 20 a 25 minutos.
7. Reduzca la temperatura a 275°F/135°C y cocine otros 5 a 10 minutos.
8. Espolvoree el queso Parmesano al gusto y sirva caliente.

Lasagna

Prepara 4 - 5 Porciones

1 lb. (454 g) de carne molida de res
2 dientes de ajo
1 lata de 8 oz. (226 g) de salsa de jitomate
1 lata de 8 oz. (226 g) de jitomates
8 oz. (226 g) de Lasagna, cocida
3/4 lb. (340 g) que queso cottage
1/2 lb (227 g) de queso Mozzarella
2 Cu. de aceite para ensalada
1-1/2 cu. de sal
1/4 cu. de orégano
1/2 taza de queso Parmesano

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 375°F/190°C.
2. Fría en aceite la carne con el ajo. Agregue la salsa de jitomate, la sal y el orégano.
3. Cocine a fuego lento durante 20 minutos. Cocine la Lasagna hasta que esté suave.
4. En el Sartén, coloque capas alternadas de pasta, queso Mozzarella, queso cottage, salsa con carne y queso Parmesano, termine con salsa y queso Parmesano.
5. Hornee durante aproximadamente 1 hora.

Calabacitas

Prepara 4 a 6 Porciones

1/4 taza de mantequilla o margarina
6 calabacitas pequeñas cortadas en rebanadas
de 1/4 de pulgada (0.6 cm)
1 cebolla, finamente rebanada
1 cu. de sal
Una pizca de pimienta
2 jitomates, cortados en trozos
1/4 de taza de queso Cheddar rayado
1 Cu. de salsa de soya

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 300°F/148°C.
2. Derrita la mantequilla, agregue las calabacitas, la cebolla, los condimentos, los jitomates y 1/4 de taza de agua.
3. Cubra y cocine durante 10 minutos.
4. Espolvoree el queso Cheddar y la salsa de soya; cubra y cocine durante 2 minutos más.

Ensalada de Pollo

Prepara 3 - 4 Porciones

2 T. de pollo desmenuzado
2 T. de apio picado
3/4 de taza de almendras picadas
2 Cu. de cebolla picada
1/2 taza de queso Americano, rayado
1/2 cu. de sal
1 cu. de jugo de limón
1 taza de mayonesa baja en calorías
1/2 cu. de mostaza preparada
1 taza de papas fritas en trozos
(use papas fritas de bolsa para botana)

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 375°F/190°C.
2. En un tazón mediano, combine el pollo, el apio, las almendras, la cebolla, el queso y la sal.
3. En un tazón pequeña, mezcle el jugo de limón, la mostaza y la mayonesa. Revuelva la mezcla de mayonesa con la mezcla del pollo.
4. Ponga en el Sartén y espolvoree los trozos de papas fritas.
5. Hornee durante 15 a 20 minutos.

Aperitivos

Champiñones Rellenos

Prepara 8 -10 Porciones

8 champiñones
1/4 de aceite para ensaladas
2 Cu. de cebolla molida
1/2 taza de pan molido
1/4 de cu. de salsa Tabasco
1/4 de cu. de tomillo molido
1/4 de vino de jerez

1. Cuidadosamente corte los tallos de los champiñones, deje las cabezas intactas.
2. Corte los suficientes tallos como para preparar 2 Cu. de champiñones picados.
3. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 300°F/148°C.
4. Caliente 2 Cu. de aceite en el Sartén Eléctrico. Agregue las cebollas y los tallos de los champiñones y fría ligeramente hasta que la cebolla esté suave. Agregue las migajas de pan, la salsa Tabasco, el tomillo y mezcle muy bien. Saque del sartén y llene las cabezas de los champiñones con esta mezcla. Limpie el sartén con una toalla de papel.
5. Ajuste la temperatura del sartén nuevamente a 300°F/148°C. Caliente las 2 Cu. sobrantes de aceite. Agregue los champiñones rellenos con la parte redonda hacia abajo y cocine durante 3 minutos.
6. Agregue el vino de jerez, cubra y cocine a fuego lento durante 10 minutos aproximadamente o hasta que estén suaves. Sírvalos calientes.

Cebollas Salteadas

Prepara 4 Porciones

4 cebollas cortadas en rebanadas de 1/4 de pulgada (0.6 cm)
3 Cu. de mantequilla o margarina

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 300°F/148°C.
2. Agregue la mantequilla y derrítala.
3. Agregue las cebollas y saltee, revolviendo frecuentemente hasta que tengan un color dorado.
3. Espolvoree con sal.
5. Sirva sobre chuletas, hamburguesas, carnes, hígado, etc.

Queso Frito

Prepara 4 a 6 Porciones

1 lb (454 gr.) de queso Mozzarella
1/2 taza de harina
2 huevos ligeramente batidos
1/2 taza de pan finamente molido
2 Cu. de mantequilla o margarina

1. Corte el queso Mozzarella en rebanadas de 1/4 de pulgada (0.6 cm.) de ancho.
2. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 400°F/204°C.
3. Cubra cada rebanada con harina, después sumérjala en el huevo batido y finalmente recubra con el pan molido.
4. Derrita la mantequilla en el Sartén Eléctrico. Cocine las rebanadas de queso Mozzarella durante aproximadamente 2 minutos en cada lado (voltee con una espátula) o hasta que estén bien doradas.

Tortitas de Queso y Papa

Prepara 4 Porciones

3 Cu. de mantequilla
2 cu. de cebolla picada
2 tazas de puré de papas frío
3/4 de queso Americano rayado
1 cu. de sazonador
1 cu. de sal

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 320°F/160°C.
2. Derrita 2 Cu. de mantequilla.
3. Agregue la cebolla y saltee hasta que estén bien doradas. Saque del sartén y combine con los ingredientes restantes. Mezcle bien. Divida la mezcla en 4 partes iguales y forme las tortitas. Ponga la Cu. sobrante de mantequilla en el Sartén Eléctrico. Fría las tortitas hasta que ambos lados estén bien dorados.

Botana de Albóndigas

Prepara 50 Porciones

1 lb. (454 gr.) de carne molida de res
3/4 de cu. de sal
1 Cu. de cebolla molida
1/2 taza de pan molido
1/4 de taza de leche
1 Cu. de harina
2 Cu. de mantequilla
3 Cu. de melaza
3 Cu. de mostaza preparada
3 Cu. de vinagre
/4 de taza de salsa catsup
1/4 de cu. de tomillo

1. En un tazón grande, combine la carne, la sal, la cebolla, el pan molido y la leche. Revuelva ligeramente hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
2. Forme las albóndigas y ruédelas sobre harina.
3. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 320°F/160°C.
4. Derrita la mantequilla en el sartén caliente. Dore las albóndigas en la mantequilla caliente. Saque del sartén cuando ya estén doradas.
5. Combine los ingredientes sobrantes y revuelva en el sartén. Revuelva bien y hierva.
6. Agregue las albóndigas a la salsa. Cubra y cocine a fuego lento durante 8 a 10 minutos, revuelva ocasionalmente.
7. Sirva como aperitivos calientes con palillos.

Cena

Chuletas de Ternera con Champiñones

Prepara 4 Porciones

1/3 de taza de mantequilla o margarina
4 chuletas de ternera de aprox. 1-1/4 (3 cm..
1/2 lb. (227 gr.) de champiñones rebanados
2 Cu. jugo de limón
1/2 taza de cebolla rebanada
1 diente de ajo pequeño molido
1/4 de taza de harina
1 cu. de sal
1/8 de cu. de pimienta de pulgada recién molida
1 lata de 10-1/2 onzas (294 gr.) de consomé de res condensado
2/3 de taza de vino blanco seco
1 cu. de hojas de estragón frescas y recién molidas
1 cu. de cebollinos picados

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 350°F/176°C. Derrita la mantequilla en el Sartén Eléctrico. Dore ambos lados de las chuletas ligeramente. Saque las chuletas y coloque a un lado.
2. Rocíe jugo de limón sobre las rebanadas de champiñones. Coloque los champiñones en el Sartén Eléctrico con las cebollas y el ajo. Cocine revolviendo constantemente hasta que esté dorado, aproximadamente durante 5 minutos. Saque los champiñones y las cebollas y coloque a un lado.
3. Revuelva el harina, la sal y la pimienta con los jugos que hayan quedado en el sartén. Gradualmente, agregue el consomé y el vino y revuelva. Agregue el estragón y los cebollinos. Hierva y revuelva constantemente. Reduzca el calor y cocine a fuego lento.
4. Agregue las chuletas y los champiñones. Cubra y cocine a fuego lento durante 30 minutos o hasta que las chuletas estén suaves.

Ternera a la Italiana

Prepara 4 Porciones

8 cortes de ternera muy delgados
4 rebanadas delgadas de queso Suizo
4 rebanadas delgadas de Prosciutto o jamón serrano
Sal
Harina
2 Cu. de mantequilla o margarina
3 Cu. de aceite de oliva
1/2 taza de vino blanco seco
Pimienta negra recién molida
1/2 taza de consomé de pollo

1. Coloque las rebanas de ternera entre 2 piezas de papel aluminio. Aplane la carne hasta que las piezas queden muy delgadas.
2. Coloque una rebanada de queso y una rebanada de Prosciutto o jamón serrano, sobre las 4 piezas de ternera. Cubra con las 4 rebanadas sobrantes de ternera. Presione los bordes de la ternera para pegarlos y sellar, o asegure con palillos de madera.
3. Sazone con sal y pimienta. Cubra con harina y sacuda el exceso.
4. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 380°F/193°C. Derrita la mantequilla y el aceite en el sartén caliente. Agregue la ternera y cocine una pieza a la vez 2 minutos más, volteándola lentamente hasta que ambos lados estén bien dorados.
5. Saque la ternera y colóquela en un plato para servir. Deseche la grasa del Sartén Eléctrico, dejando una pequeña capa. Vierta el vino y el consomé y hierva, revuelva con cualquier trocito que haya quedado pegado en el fondo, haciendo una salsa.
6. Regrese la ternera al sartén. Reduzca el calor para cocinar a fuego lento. Cubra y cocine durante 20 minutos aproximadamente y hasta que la ternera esté suave. Voltee la ternera una vez durante el periodo de cocción. Saque la ternera y coloque en un plato para servir. Vierta la salsa encima de la carne.

Costillas con Salsa de Naranja

Prepara 4 Porciones

4 lbs. (1.8 Kg.) de costillas de cerdo
1 lata de 6 oz. (168 ml.) de jugo de naranja concentrado, descongelado
1-1/2 cu. de salsa Worcestershire o salsa inglesa
1/2 cu. de sal de ajo
1/8 de cu. de pimienta

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 350°F/176°C.
2. En el Sartén Eléctrico, cubra las costillas con agua salada. Tape el sartén, cocine a fuego lento hasta que las costillas estén casi suaves, aproximadamente durante una hora. Drene muy bien.
3. Mientras tanto, en un tazón, combine los demás ingredientes. Unte las costillas con la salsa.
4. Cocine a una temperatura de 350°F/176°C hasta que las costillas estén glaseadas, durante 30 a 40 minutos. Ocasionalmente cubra de nuevo con la salsa.

Chuletas de Cerdo Gourmet

Prepara 4 Porciones

4 rebanadas de queso Suizo, picadas
1/4 de taza de perejil picado
1/2 taza de champiñones frescos picados
4 chuletas de cerdo de 1 pulgada (2.5 cm.) de ancho
1 huevo ligeramente batido
1/2 taza de pan molido
3 Cu. de manteca
1/2 taza de vino Chablis

1. En un tazón mediano, combine el queso, el perejil y los champiñones.
2. Corte cada chuleta desde el hueso, haciendo un “saquito”.
3. Rellene cada chuleta con la mezcla de queso.
4. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 340°F/171°C.
5. Remoje las chuletas en el huevo batido y después en el pan molido.
6. Derrita la manteca en el Sartén Eléctrico y dore muy bien ambos lados de las chuletas.
7. Agregue el vino Chablis. Reduzca el calor para cocinar a fuego lento. Cubra y cocine durante 45 minutos o hasta que las chuletas estén suaves.
8. Saque del sartén y coloque sobre un platón.
9. Sazone la salsa con sal al gusto y vierta sobre las chuletas.

Chuletas de Cerdo Rellenas

Prepara 6 Porciones

6 chuletas de cerdo de 2 pulgadas (5 cm. de ancho con un corte para rellenar
1 manzana grande sin cascara y picada
1 cu. de sal
5 Cu. de pasas
1/8 de cu. de pimienta
5 Cu. de cebolla picada
1/2 cu. de nuez moscada
1-1/2 tazas de pan molido
3 Cu. de mantequilla
1/4 de cu. de canela
2 - 3 cu. de agua

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 350°F/176°C.
2. Condimente las chuletas con sal y pimienta.
3. Para preparar el relleno, en el Sartén Eléctrico saltee la cebolla y el pan molido con mantequilla. Agregue la manzana, las pasas, los condimentos y el agua. Mezcle bien. Rellene las chuletas y asegure con palillos de madera.
4. Hornee en el sartén aproximadamente durante 45 minutos a 1 hora. Voltee una vez durante el tiempo de horneado. Drene cualquier exceso de grasa si es necesario.

Cerdo Agridulce

Prepara 4 Porciones

2 Cu. de aceite para cocinar
1 lb. (454 gr.) de carne de cerdo sin hueso cortado en cuadros
1 lata de 15 oz. (420 gr.) de piña cortada
1/2 taza de jarabe de maíz bajo en calorías
1/4 de taza de vinagre
1/2 taza de pimientos rojos y verdes rebanados
1/2 Cu. de maicena
1 diente de ajo molido en cuadros
2 Cu. de salsa de soya

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 350°F/176°C.
2. Cuando el sartén esté caliente, agregue el aceite para cocinar y dore los cuadros de carne de cerdo.
3. Agregue los trozos de piña, el jarabe de maíz, el vinagre, la salsa de soya y el ajo. Hierva la mezcla y cocine a fuego lento durante 10 a 15 minutos.
4. Mezcle la maicena con 2 Cu. de agua y agregue al sartén.
5. Agregue los pimientos y hierva durante 2 minutos, revolviendo constantemente. Sirva sobre arroz blanco.

HAMBURGUESAS ESTILO ORIENTAL

Prepara de 4 a 6 Porciones

1 lb. (454 gr.) de carne molida de res
2 tazas de apio cortado diagonalmente
1 sobre de 1 - 3/8 oz. (40 gr.) de mezcla para preparar sopa de cebolla
1 Cu. de maicena
1 lata de 1 lb. (454 gr.) de germinado
2 cu. de salsa de soya
Pasta estilo Chino

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 420°F/215°C.
2. Ponga en el sartén la carne y el apio, cocine y revuelva con un tenedor hasta que la carne esté en trocitos y completamente cocida.
3. Agregue los otros ingredientes a excepción de la pasta.
4. Agregue 2 tazas de agua, hierva y revuelva constantemente.
5. Cubra, baje la temperatura para cocinar a fuego lento y cocine durante 10 minutos o solo hasta que el apio esté un poco crujiente. Revuelva ocasionalmente. Sirva sobre la pasta estilo Chino.

ESTOFADO DE RES

Prepara 8 Porciones

1/4 de taza de tocino picado
1/4 de taza de harina
1-1/2 cu. de sal
2 lbs. (908 gr.) de sirloin, cortado en cuadros de 1-1/2 pulgadas (3.8 cm..
2 Cu. de mantequilla
1/2 taza de zanahorias picadas
1/2 taza de cebolla picada
1 diente ajo molido
1/2 cu. de tomillo
1 hoja de laurel
1/2 taza de perejil picado
1 cu. de salsa Tabasco
2 taza de consomé de res
1-1/2 tazas de vino tinto seco
8 cebollas blancas pequeñas
8 zanahorias pequeñas
1/2 lb. (227 gr.) de champiñones rebanados

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 350°F/176°C.
2. En el Sartén Eléctrico, cocine el tocino, sá gr2.que a un lado. Combine el harina con 1 cu. de sal. Revuelque la carne en el harina. Agregue 4 Cu. de mantequilla a la grasa del tocinoTDdore los cuadritos de carne de res en esta mezcla. Agregue las verduras que están picadasTDdore. Incorpore el ajo, el tomillo la hoja de laurel, el perejil, la salsa Tabasco, las piezas de tocino, el consomé y el vino.
3. Tape el sartén y cocine a fuego lento durante 1 hora y media. (El líquido debe cubrir la carne y puede añadir más si es necesario). Espolvoree la 1/2 cu. de sal sobrante sobre las cebollas y las zanahorias. Agregue estas verduras a la carne y cocine durante 30 minutos. Salte los champiñones rebanados con 2 Cu. de mantequilla y agregue a la carne. Cocine durante 15 minutos (puede espesar la salsa con harina si es necesario).

Carne Estilo Stroganoff

Prepara 4 a 6 Porciones

1/2 taza de cebolla molida
1/4 de taza de mantequilla o margarina
1 lb. (454 gr.) de carne molida de res
1 diente de ajo molido
2 cu. de sal
1/4 cu. de pimienta
1 lb. (454 gr.) de champiñones rebanados
2 Cu. de harina
1 taza de crema ácida

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 340°F/171°C. Cocine las cebollas en el sartén con mantequilla caliente durante aproximadamente 3 minutos, revuelva ocasionalmente.
2. Agregue la carne de res, el ajo, la sal, la pimienta y los champiñones. Cocine, revolviendo con un tenedor hasta que la carne esté en trocitos muy pequeños y completamente cocida.
3. Espolvoree el harina sobre la mezcla de carne y cocine durante 2 minutos, revolviendo constantemente.
4. Baje la temperatura para cocinar a fuego lento. Agregue la crema ácida y caliente muy bien, pero no hierva.

Manera de Servir: Sirva sobre pasta cocida caliente, arroz o puré de papas.

Espagueti con Albóndigas

Prepara 4 Porciones

1 lb. (454 gr.) de carne molida de res
1 cu. de sal
1/8 de cu. de pimienta
2 Cu. de aceite de oliva
1/2 taza de cebolla molida
1 diente de ajo molido
2 latas de 8 onzas cada una (224 gr.) de salsa de jitomate
1/4 de cu. de sala Tabasco
Espagueti cocido y caliente
queso Parmesano molido

1. Espolvoree la carne con la sal y pimienta y forme pequeñas albóndigas.
2. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 320°F/160°C. Caliente el aceite en el Sartén Eléctrico.
3. Dore las albóndigas en el aceite caliente.
4. Agregue las cebollas y el ajo. Revuelva y cocine sólo unos minutos.
5. Agregue el jitomate y la salsa Tabasco. Tape, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento durante 20 a 30 minutos.
6. Sirva con espagueti caliente y queso Parmesano molido.

Albóndigas Suizas

Prepara 6 a 8 Porciones

2 tazas de pan fresco cortado en cuadros
1 cu. de hiervas mezcladas
1/4 de taza de mantequilla o margarina
1 cebolla finamente picada
3 huevos batidos
1 cu. de sal
1/4 de cu. de pimienta
2 cu. de pimentón
2 cu. de nuez moscada molida
1 cu. de mostaza seca
1-1/2 lb. (680 gr.) de carne molida de res
1/2 taza de leche
1 diente de ajo molido
2 tazas de consomé de res
2 cu. de salsa inglesa
1 cubo de consomé de res
2 cu. de pasta de jitomate
1/4 de taza de harina
2 tazas de crema ácida

1. Combine el pan cortado en cuadros y la leche, deje reposar unos minutos.
2. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 300°F/148°C. Cocine la cebolla hasta que esté suave pero no dorada.
3. Exprima el pan tanto como pueda, para quitarle la leche y coloque el pan en un tazón mediano para mezclar.
4. Agregue la cebolla cocida, los huevos, la sal, la pimienta, el pimentón, la nuez moscada, (ingredient not known) y la mostaza. Mezcle bien. Agregue la carne y las hiervas mezcladas. Combine muy bien usando su manos hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
5. Cambie la temperatura del sartén a 320°F/160°C.
6. Forme las albóndigas de 1 pulgada (2.54 cm) de diámetro
7. Caliente en el sartén las 3 Cu. sobrantes de mantequilla. Dore muy bien las albóndigas por todos lados sobre la mantequilla caliente. Saque las albóndigas del sartén.
8. Cocine el ajo en los residuos que hayan quedado en el sartén durante 1 minuto. Combine el consomé de res, el cubo de consomé, la salsa de jitomate y el harina. Revuelva bien. Cocine revolviendo hasta que la mezcla espese y hierva.
9. Incorpore la crema ácida y caliente, pero no hierva. Regrese las albóndigas al sartén y cocine a fuego lento hasta que todo esté caliente.

Pollo al Estragón

Prepare 4 Porciones

1 pollo entero, corte en piezas para servir
1 Cu. de sal sazonada
1/2 cu. de pimienta negra recién frescos, molida
Una pizca de pimentón
1/4 de taza de mantequilla o margarina
1 cebolla mediana finamente rebanada
1/2 lb. (454 gr.) de champiñones rebanados
1 cu. de estragón

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 340°F/171°C.
2. Espolvoree las piezas de pollo con la sal, la pimienta y el pimentón.
3. Derrita la mantequilla en el Sartén Eléctrico.
4. Agregue las piezas de pollo y dore ambos lados. Saque el pollo del sartén.
5. Ponga la cebolla y los champiñones en el sartén y cocine hasta que esté suave pero no dorado.
6. Regrese el pollo al Sartén Eléctrico. Espolvoree el estragón sobre el pollo. Tape y reduzca la temp. para cocinar a fuego lento. Cocine durante 25 a 30 minutos o hasta que el pollo esté suave.

POLLO AL LIMÓN

Prepara 4 a 6 Porciones

3 pechugas enteras de pollo
1/4 de taza de mantequilla o margarina
1 Cu. de harina
1/2 cu. de estragón
1/2 cu. de sal
1 cubo de consomé de pollo
1 limón entero, finamente rebanado

1. Corte las pechugas de pollo en mitades y corte cada mitad en 10 ó 12 tiras.
2. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 380°F/193°C. Derrita la mantequilla.
3. Agregue las piezas de pollo, espolvoree con harina, estragón y sal. Cocine durante 5 minutos, revolviendo constantemente.
4. Combine 3/4 de agua caliente con el cubo de consomé de pollo. Vierta sobre el pollo. Agregue las rebanadas de limón. Cubra y reduzca la temperatura para cocinar a fuego lento. Cocine durante 3 minutos.

   FORMA DE SERVIR: Este platillo rápido y fácil de preparar mejorá aun más su sabor si se sirve con arroz blanco combinado con 2 Cu. de perejil.

DELICIOSO POLLO CON ADEREZO

Prepara 3 a 4 Porciones

1/2 taza de leche
3 tazas de crutones sazonados con hiervas
1/2 taza de apio picado
1 Cu. de cebolla molida
3 tazas de pollo cocido
3 huevos batidos
1 lata de sopa de crema de pollo
1/2 taza de almendras
1 cu. de sal
1/2 cu. de hojuelas de mejorana
1/2 taza de harina
1/4 taza de queso parmesano
1/4 de taza de mantequilla
1/2 cu. de sazonador para pollo
1 taza de leche

1. Caliente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 380°F/190°C y vierta 1/2 taza de leche.
2. Combine los crutones, el apio y la cebolla; coloque en el sartén. Coloque el pollo sobre los crutones. Combine el huevo, la sopa de pollo, 1 taza de leche, la sal, el sazonador para pollo y la mejorana. Vierta sobre el pollo para preparar el guisado.
3. Combine el harina, queso y la mantequilla, mezclando bien. Finalmente, ponga sobre el guisado las almendras.
4. Cocine durante 40 minutos.

ARROZ Y FRIJOLES

Prepara Aproximadamente 6 Porciones

1/2 taza de cebolla picada
1/2 cu. de hojas de tomillo molidas
2 Cu. de mantequilla o margarina
1 lata de 16 oz. (448 gr.) de cerdo y frijoles con salsa de jitomate
1 lata de 13 - 3/4 oz. (385 gr.) de consomé de pollo
1 taza de apio picado
1 taza de arroz crudo

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 300°F/148°C.
2. Derrita la mntequilla y cocine la cebolla con el tomillo hasta que se suavice.
3. Agregue los demás ingredientes. Hierva y reduzca la temperatura, cubra y cocine a fuego lento durante 25 minutos o hasta que esté listo. Revuelva ocasionalmente.

CAMARONES A LA ITALIANA

Prepara 4 Porciones

1/3 de taza de aceite para cocinar
1 lb. (454 gr.) de apio picado
1/2 Cu. de pimiento verde picado
1 Cu. de cebolla picada
1 diente de ajo molido
2 Cu. de jugo de limón
1/3 de Cu. de pasta de jitomate
1/2 Cu. de sal

1. Caliente el aceite en el Sartén Eléctrico a 280°F/137°C.
2. Agregue el camarón, el apio, el pimiento verde, la cebolla y el ajo. Saltee los ingredientes, revolviéndolos constantemente hasta que el camarón estén color rosado. Reduzca la temperatura para cocinar a fuego lento.
3. Agregue 1/3 de taza de agua y los demás ingredientes y mezcle bien.
4. Cocine a fuego lento, revolviendo ocasionalmente, aproximadamente 5 minutos o hasta que el camarón esté suave.
5. Reduzca el calor para cocinar a fuego lento y sirva.

LANGOSTA ESTILO CANTONES

Prepara 4 Porciones

3 Cu. de aceite para cocinar
1 diente de ajo, molido
1/2 lb. (227 gr.) de cerdo molido,
no debe de estar muy finamente molido
1/4 de taza de salsa de soya
2 tazas de consomé de pollo
1 cu. de azúcar
2 Cu. de maicena
1 ramillete de cebollinos cortados
en trozos de 1/2 pu. (1.2 cm.)
incluyendo un pocode la cabeza
2 langostas de 1 lb. (454 gr.) cada una,
cortadas en trozos de 2 pulgadas (5 cm.)
1 huevo ligeramente batido

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 340°F/171°C.
2. Caliente el aceite. Agregue el ajo y la carne de cerdo, saltee hasta que la carne ya no esté color rosado.
3. Incorpore la salsa de soya, el consomé de pollo y haga hervir.
4. Agregue la Langosta. Cubra y baje la temperatura para cocinar a fuego lento durante 10 minutos.
5. Combine la maicena y 1/4 de taza de agua en un tazón pequeño y haga una pasta con estos ingredientes.
6. Agregue la langosta y revuelva hasta que la salsa tenga una consistencia espesa y color claro.
7. Agregue los cebollinos y el huevo ligeramente batido; vierta sobre la langosta y cocine, revolviendo hasta que el huevo esté cocido.

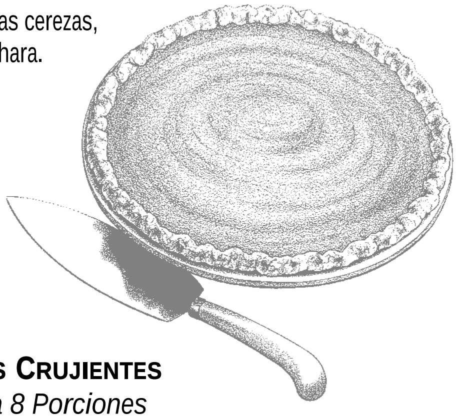
Postres

Delicia de Cereza

Prepara 6 a 8 Porciones

2 Cu. de mantequilla o margarina
2 latas de 16 oz. (448 gr.) cada una de cerezas rojas sin hueso, sin drenar
2/3 de taza de dulces de canela
3 Cu. de maicena
6 pulgadas (15 cm.) de maza refrigerada para prepara galletas de azúcar

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 275°F/135°C. Derrita la mantequilla en el sartén caliente.
2. Agregue las cerezas, los dulces de canela y la maicena, revuelva.
3. Cocine hasta que alcance una consistencia espesa y el dulce se haya derretido; revuelva constantemente.
4. Baje la temperatura a 250°F/121°C.
5. Agregue la masa para preparar galletas sobre las cerezas, dejando caer pequeñas porciones con una cuchara. Cubra y cocine durante 25 a 30 minutos. Deje enfriar un poco antes de servir.



Arándanos Crujientes

Prepara 6 a 8 Porciones

4 tazas (1 lb. – 454 gr.) de arándanos frescos
1 Cu. de jugo de limón
3/4 de taza de azúcar morena
1/2 taza de harina
3/4 de taza de avena
1/4 de taza de margarina o congelados mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, cortada en trozos
1/2 cu. de canela molida
Helado de vainilla

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 375°F/190°C.
2. Coloque el arándano fresco o congelado uniformemente sobre plato para hornear y rocíe el jugo de limón.
3. Para prepara la cubierta, mezcle el azúcar morena, el harina, la canela, la mantequilla o margarina y la avena. Con un tenedor combine bien todos los ingredientes. Hornee la cubierta en un horno convencional o en un horno tostador hasta que esté dorada.
4. Cuando esté bien dorada, espolvoree la cubierta uniformemente sobre el arándano. Hornee hasta que el arándano burbujee, durante aproximadamente 30 minutos.
5. Ponga helado encima y sirva tibio.

Deliciosas Manzanas Horneadas

Prepara 6 a 8 Porciones

6 a 8 manzanas sin el corazón
1/4 de taza de pasas
1/4 de taza de nueces picadas
3 Cu. de mantequilla o margarina
1 taza de azúcar morena
1/2 Cu. de canela
1 taza de agua

1. Quite 1 pulgada (2.54 cm) de cascara alrededor de la manzana. Coloque las manzanas en el Sartén.
2. Llene cada manzana con las pasas y nuez, ponga una poco de mantequilla sobre cada manzana. Combine el azúcar y la canela y espolvoree sobre las manzanas.
3. Agregue el agua al sartén. Tape y deje la ventila cerrada, coloque el control de temperatura a 300°F/148°C y deje que el agua hierva.
4. Baje la temperatura para cocinar a fuego lento. Cocine las manzanas durante 30 a 35 minutos. Recubra con jarabe ocasionalmente.

Rosetas de Maíz

1 taza de aceite vegetal
1 taza de maíz, sal al gusto

1. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 325°F/162°C.
2. Agregue el aceite y el maíz, cubra con la tapa.
3. Cocine durante 3 a 5 minutos o hasta que las rosetas dejen de hacer ruido.
4. Agregue sal al gusto.

Rosetas Acarameladas

1 taza de maíz para rosetas sin preparar
(aproximadamente 16 tazas de rosetas preparadas)
1-1/2 tazas de azúcar morena
2/3 de mantequilla o margarina
1/4 de taza de jarabe de maíz
1/2 cu. de vainilla

1. Prepare las rosetas como se indica arriba en la receta de palomitas de maíz .
2. Coloque a un lado. Engrase con mantequilla los lados del Sartén Eléctrico.
3. Caliente previamente el Sartén Eléctrico a una temperatura de 350°F/176°C.
4. Combine el azúcar morena, la mantequilla o margarina y el jarabe de maíz. Hierva y agregue la vainilla.
5. Cocine durante 4 minutos. Agregue las rosetas y revuelva suavemente para recubrirlas.
6. Enfríe completamente antes de servir.

Garantía Limitada de 2 Años

Sunbeam Products Inc. garantiza al comprador original, sujeto a limitaciones y exclusiones que se estipulan en seguida, que este producto estará libre de defectos mecánicos y eléctricos en el material y en la mano de obra durante dos años a partir de la fecha de compra. Esta garantía no cubre el desgaste de partes o daños resultantes de cualquiera de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto, uso con un voltaje o corriente no adecuado, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparaciones o alteraciones hechas por cualquier persona que no sea de un centro de servicio autorizado.

Nuestra obligación está limitada a la reparación o a la reposición, bajo la opinión del fabricante, de este producto durante el período de la garantía, si el producto se envía gastos previamente pagados, con el numero de modelo y la fecha original de compra, directamente a la siguiente dirección:

Para productos comprados en Estados Unidos:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
Attention: Service Department
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475

Para productos comprados en Canadá:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
Por favor llamenos o evienos un email :
1-800-663-8623
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com

No regrese este producto al lugar de compra o al fabricante; al hacer esto retrasará el proceso del reclamo de su garantía.

Respuestas a sus preguntas sobre esta garantía o sobre la estación de servicio autorizado más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-597-5978 o escriba a Sunbeam – Consumer Affairs, al P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Respuestas a preguntas sobre esta o sobre la estación de servicio autorizado canadiense más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-667-8623. Para información sobre la garantía o sobre la localización de un centro de servicio autorizado fuera de los Estados Unidos y Canadá, por favor revise la tarjeta garantía del servicio que se incluye en el empaque del producto.

RECHAZO DE RESPONSABILIDADES

Reparación de productos o reposiciones como se ofrecen en esta garantía es su único remedio.
SUNBEAM PRODUCTS, INC. NO SE HACE RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE QUE OCURRA POR LA VIOLACIÓN DE LOS TÉRMINOS EXPLÍCITOS O IMPLÍCITOS DE LA GARANTÍA DE ESTE PRODUCTO O DE CUALQUIER PARTE DE ESTE. A EXCEPCIÓN DEL ALCANCE PROHIBIDO POR LA LEY APLICABLE, SUNBEAM PRODUCTS, INC. RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA O COMERCIAL, O AJUSTES HECHOS PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR SOBRE ESTE PRODUCTO O CUALQUIER PARTE DE ESTE. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o consecuentes, o permiten limitación en la duración de una garantía implícita, así que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no ser aplicables para usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos, y puede también tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia.

Notes/Notas

Notes/Notas

©1998 Sunbeam Corporation or its affiliated companies. All rights reserved.
Sunbeam® is a registered trademark of Sunbeam Corporation or its affiliated companies.
Distributed by Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, or an affiliated company.

©1998 Sunbeam Products Inc. o sus corporaciones afiliadas. Todos los derechos reservados.
Sunbeam® es una marca registrada de Sunbeam Corporation o de sus compañías afiliadas.
Distribuido por Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, o alguna compañía afiliada.

P.N. 102135